



JUNGLE Bells

I REGALI DI NATALE
2026



66

LE STRENNE PRÊT-À-PORTER

I prodotti artigianali
che compongono queste idee regalo
sono il frutto di una ricerca profonda:
quella della **Famiglia Porratì**
che da sei generazioni lavora
nel mondo dell'enogastronomia.

Insieme al nostro team
abbiamo costruito nel tempo rapporti di
lavoro e di amicizia
con i produttori più talentuosi
che le regioni italiane abbiano mai espresso.

La nostra bottega si
chiama **ParlaComeMangi**
e si trova nel cuore del centro storico di
Rapallo,
nella splendida Riviera di Portofino.

Abbiamo maturato una grande esperienza
nel confezionare doni memorabili
e nel seguirne la logistica della consegna
per aziende importanti di tutto il mondo.





Indice

01

Cotechini

03

Cadò

10

Olio

12

Ligurians (*Speciale ParlaComeMangi*)

17

Vini

25

Bollicine

33

Panettoni



Cotechini



IL COTEKIT VALE 49,00€

Cotechino fresco dei Colli Piacentini 500 g circa
San Bono, Ponte dell'Olio (PC)

Lenticchie piccole del Parco della Majella 500 g
Casino di Caprafico, Guardiagrele (CH)

Mostarda di frutta mista BIO 240 g
Osteria all'Umbreleer Luccini, Cicognolo (CR)

**Vino Lambrusco Mantovano
Viadanese Sabbionetano 0,75 l**
Azienda Agricola San Giacomo, Novellara (RE)

*Ricetta rigorosa di Pierino Poratti
per la cottura perfetta del cotechino*

LA COTEQUEEN VALE 92,00€

Il leggendario Cotechino "Vaniglia" 1.300 g circa
Ricetta storica del norcino Ambrogio Saronni
Ambrogio Saronni per Cà dell'Ora, Malagnino (Cr)

Lenticchie piccole del Parco della Majella 500 g
Casino di Caprafico, Guardiagrele (CH)

Cotognata senapata in scatola di legno 400 g
Andrini, Gottolengo (Bs)

Franciacorta Brut ND 0,75 l
Azienda Agricola San Cristoforo, Erbusco (Bs)

*Ricetta rigorosa di Pierino Poratti
per la cottura perfetta del cotechino*

IL COTEKING VALE 134,00€

Il leggendario Cotechino "Vaniglia" 1.300 g circa
Ricetta storica del norcino Ambrogio Saronni
Ambrogio Saronni per Cà dell'Ora, Malagnino (Cr)

Lenticchie piccole del Parco della Majella 500 g
Casino di Caprafico, Guardiagrele (CH)

Mostarda di frutti canditi assortiti 1 kg
in elegante vaso Weck, Andrini, Gottolengo (Bs)

**Champagne Réserve
Blanc de Blancs Grand Cru 0,75 l**
Maison Bonnet Gilmert

*Ricetta rigorosa di Pierino Poratti
per la cottura perfetta del cotechino*

IL COTEKINGKONG VALE 160,00€

Il leggendario Cotechino "Vaniglia" 1.300 g circa
Ricetta storica del norcino Ambrogio Saronni
Ambrogio Saronni per Cà dell'Ora, Malagnino (Cr)

Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi 1 kg
Azienda Agricola Beleo, Casina

La Giardiniera di Morgan 1 kg
La Giardiniera di Morgan, Malo

Mostarda di Voghera 1 kg
Pianetta di Barbieri, Voghera

Assaggiamenti, torta di nocciole ai lamponi in confettura 400 g
Mauro Allemanni, San Salvatore Monferrato

Panettone Classico di Milano 1 kg
Pasticceria Merlo, Pioletto

**Champagne Réserve
Blanc de Blancs Grand Cru 0,75 l**
Maison Bonnet Gilmert

*Ricetta rigorosa di Pierino Poratti
per la cottura perfetta del cotechino*

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA REGALO,
NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA

Pagina 2

Cadò



CADÒ #1 VALE 45,00€

Salame Strolghino 250 g
San Bono, Ponte dell'Olio (PC)

Punta di Parmigiano Reggiano di Montagna stagionato 28 mesi 800 g circa (confezionato sottovuoto)
Azienda Agricola Beleo, Casina (RE)

Treviso Prosecco Millesimato 0,75 l
Cantina Borga, Chiarano (TV)

CADÒ #4 VALE 83,00€

Salame di antiche razze 400 g circa
Fratelli Spigaroli, Polesine Zibello

Fusilli Pisani 1 kg
Pasta Martelli, Lari

Sugo di casa alle olive 500 g
Beppe Ursini, Fossacesa

Vino Veneto Rosso Corvina 2023 Monte del Frà 0,75 l
Monte del Frà, Sommacampagna

Torta Sabbiosa 300 g
Forno Manidi, Belgioioso

CADÒ #2 VALE 53,00€

Salame Felino DOP - Etichetta Nera 600 g circa
Salumificio Umberto Boschi, Felino (PR)

Punta di Parmigiano Reggiano di Montagna stagionato 28 mesi 400 g circa (confezionato sottovuoto)
Azienda Agricola Beleo, Casina (RE)

Vino Spumante Arria da Uve Bellone 0,75 l
Cincinnato, Cori (LT)

CADÒ #3 VALE 72,00€

Mezza Coppa Piacentina 850 g circa
Giuseppe Michelazzi, Carpaneto Piacentino

Polenta grossa macinata a pietra da mais di antica varietà Ottofile 1 kg
Mulino Marino, Cossano Belbo

Sugo di Funghi Porcini e Salsiccia 190 g
Alpe Magna, Castelnuovo

Vino Barbera d'Asti SanBastian 2023 0,75 l
Azienda Agricola DaCapo, Agliano d'Asti

Confezionato con elegante carta da rifascio, nastro in stoffa e rafia in chiusura

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



CONFEZIONATI CON ELEGANTE CARTA DA RIFASCIO,
NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA

Pagina 4

CADÒ #5 VALE 90,00€

Salametto naturale lavorato a lama di coltello 200 g
Scherzerino La Rocca, Itri

Vino BIO Terre Siciliane Syrah 2024
Funaro. Santa Ninfa

Vino BIO Trebbiano d'Abruzzo 2025
Tenuta Terraviva, Tortoreto

Pasta trafilata in bronzo 500 g
Pastificio Benedetto Cavalieri, Maglie

Ragù di Cortile 180 g
Alpe Magna, Castelnuovo

Tavoletta di Torrone ricoperta di cioccolato 130 g
Pietro Scaldaferro, Dolo

Baci di dama cotti in forno a legna 200 g
Carlo Barbieri, Montebruno

CADÒ #6 VALE 122,00€

**Salame al lama di coltello
con finocchietto selvatico 200 g circa**
Scherzerino La Rocca, Itri

**Parmigiano Reggiano di Montagna
oltre 28 mesi 500 g**
Azienda Agricola Beleo, Casina

**Carciofi romaneschi alla brace
in olio extravergine d'Olive 580 g**
Azienda Agricola Agnoni, Cori

Pan dei Siori, dolce lievitato in scatola di latta 800 g
Offelleria Perbellini, Bovolone

**Torroncini Ricoperti
confezionati in scatola metallo 100 g**
Davide Barbero, Asti

Vino Rosso di Montepulciano 2023 0,75 l
Azienda Agricola Crociani, Montepulciano

Asti Spumante 0,75 l
Cà d' Gal, Santo Stefano Belbo

CADÒ #7 VALE 132,00€

Olio extravergine d'oliva de s-ciappa 0,50 l
Frantoio Aldo Armato, Alassio

Pasta all'uovo Tagliatelle fatte a mano 250 g
La Pasta di Aldo, Monte San Giusto

Sugo di Funghi Porcini 180 g
Federico Santamaria, Calizzano

Giardiniera 1000 g
La Giardiniera di Morgan, Malo

**Salumi Coppiette Abruzzesi
da maiali allevati semibradi 100 g**
Luigi Fracassa, Sant'Egidio alla Vibrata

Pecorino del Montefeltro 600 g circa
Cau e Spada, Sassocorvaro

Vino Chianti docg BIO 2023 0,75 l
Fattoria Sammontana, Montelupo Fiorentino

Composta di frutti di bosco delle Dolomiti 340 g
Alpe Pragas, Braies

Amaretti Classici 200 g
Antica Amaretteria, Incisa Scapaccino

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA REGALO,
NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA

Pagina 5

CADÒ #8

VALE 160,00€

CADÒ #9

VALE 176,00€

CADÒ #10

VALE 198,00€

Cotechino Naturale Precotto 500 g circa
Vanni Bazza, Terassa Padovana

**Pasta tradizionale salentina da grani antichi
formato Sagne incannulate 500 g**
Agrimò, Ruffano

Sugo Napoletano 300 g
Sapori Vesuviani, Portici

Lenticchie piccoline del Parco della Majella 500 g
Casino di Caprafico, Guardiagrele

Mostarda cremonese di frutta mista BIO 240 g
Luccini, Cicognolo

Olio extravergine d'Oliva Fruttato Medio 750 ml
Frantoio di Ostuni, Ostuni

Marmellata di Arance di Sicilia BIO 460 g
Marchesi di Sangiuliano, Villasmundo

Marianne, biscotti di farina di mais 250 g
Marianna Giamello, Battifollo

Crema di Nocciole e Cacao BIO 212 g
Teo & Bia, Alessandria

Baci di Gaeta ai fichi 150g
Antonio di Ciaccio, Gaeta

Buttafuoco Solinghino 2024 0,75 l
Azienda Agricola Andrea Picchioni, Canneto Pavese

Vino Venezia Giulia Ribolla Gialla Verso 2025 0,75 l
I Clivi, Corno di Rosazzo

Panettone Fior d'Albicocca 550 g
Offelleria Perbellini, Bovolone

Torrone Artigianale morbido alla frutta secca 200 g
Pasticceria Morlacchi, Zanica

Praline miste confezionate in scatola di metallo 100 g
Barbero Davide, Asti

Biscotti ai pistacchi di Sicilia in scatola latta 200 g
Marchesi di San Giuliano, Villasmundo

Marmellata di Mandarini siciliani BIO 200 g
Marchesi di San Giuliano, Villasmundo

Lievitato al mosto cotto e lamponi 350 g
Giulio di Masso, Scanno

Amaretti alle nocciole di Langa 200 g
Antica Amaretteria, Mombruzzo

Fichi ripieni glassati 130 g
Ilario Murrieri, Racale

Pesche Gialle sciroppate 1000 g
La Golosa, Montelparo

Fichi cilentani Mandorlati 250 g
Nino d'Agosto, San Mauro Cilentano

Vino Moscato d'Asti 2026 0,75 l
Cà d'Baloss, Castiglione Tinella

Salame Felino Riserva Etichetta Nera 600 g circa
Cavalier Umberto Boschi, Felino

Maccheroni trafiletti in bronzo 1 kg
Famiglia Martelli, Lari

Panettone Classico 850 g
Offelleria Perbellini, Bovolone

Moscato d'Asti 2026 0,75 l
Cà d'Baloss, Castiglione Tinella

Torrone friabile ricoperto di Cioccolato Fondente 150 g
Davide Barbero, Asti

Torcetti al cioccolato delle Valli di Lanzo 220 g
Barra del Mulin d' Barot, Lanzo Torinese

Mostarda cremonese di frutta mista BIO 240 g
Luccini, Cicognolo

Olio extravergine d'Oliva de s-ciappa 0,5 l
Frantoio Aldo Armato, Alassio

Carciofi romaneschi alla brace 580 g
Azienda Agricola Agnoni, Cori

Condimento Balsamico etichetta gialla 250 ml
Il Borgo del Balsamico, Botteghe di Albinea

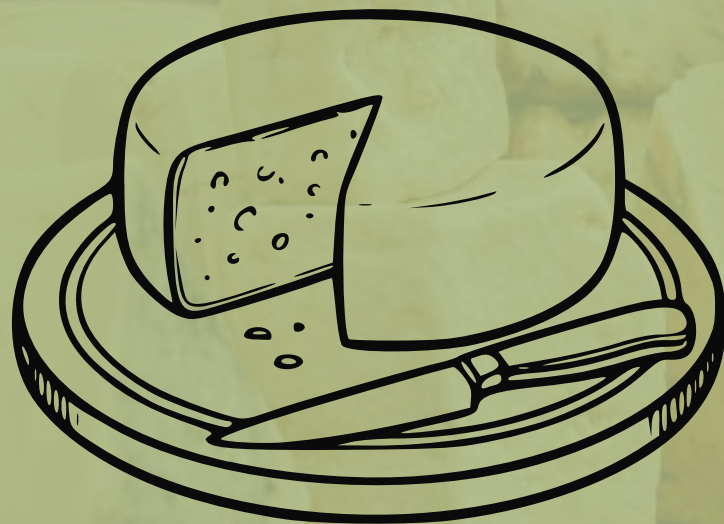
Franciacorta Brut 0,75 l
Azienda Agricola San Cristoforo, Erbusco

*il valore delle confezioni è compreso di IVA

IN ELEGANTE SCATOLA REGALO,
NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA

Pagina 6

Parmigiano Reggiano & Selezioni speciali



Pagina 7



PARMIJUNGLE VALE 90,00€

Parmigiano Reggiano di Montagna BIO da latte di Vacche di Razza Rossa Reggiana 800 g circa
Azienda Agricola La Villa, Neviano degli Arduini

Parmigiano Reggiano di Montagna BIO da latte di Vacche di Razza Bruna Alpina 800 g circa
Azienda Agricola La Villa, Neviano degli Arduini

Parmigiano Reggiano di Montagna BIO Riserva 1944 da latte di Vacche di Razza Rossa Reggiana e Bruna Alpina 800 g circa
Azienda Agricola La Villa, Neviano degli Arduini

PARMIJUNGLE QUEEN VALE 171,00€

Parmigiano Reggiano di Montagna BIO da latte di Vacche di Razza Rossa Reggiana 800 g circa
Azienda Agricola La Villa, Neviano degli Arduini

Parmigiano Reggiano di Montagna BIO da latte di Vacche di Razza Bruna Alpina 800 g circa
Azienda Agricola La Villa, Neviano degli Arduini

Parmigiano Reggiano di Montagna BIO Riserva 1944 da latte di Vacche di Razza Rossa Reggiana e Bruna Alpina 800 g circa
Azienda Agricola La Villa, Neviano degli Arduini

Franciacorta Brut 0,75 l
Azienda Agricola San Cristoforo, Erbusco

Spumante Metodo Classico Brut Epoché Millesimato 0,75 l
Azienda Agricola Muni, San Giovanni Ilarione

Spumante Metodo Classico ND Albore 0,75 l
Azienda Agricola Torrazzetta, Borgo Priolo

PARMIJUNGLE KING VALE 185,00€

Parmigiano Reggiano di Montagna BIO da latte di Vacche di Razza Rossa Reggiana 800 g circa
Azienda Agricola La Villa, Neviano degli Arduini

Parmigiano Reggiano di Montagna BIO da latte di Vacche di Razza Bruna Alpina 800 g circa
Azienda Agricola La Villa, Neviano degli Arduini

Parmigiano Reggiano di Montagna BIO Riserva 1944 da latte di Vacche di Razza Rossa Reggiana e Bruna Alpina 800 g circa
Azienda Agricola La Villa, Neviano degli Arduini

Condimento Balsamico etichetta Gialla 250 ml
Il Borgo del Balsamico, Botteghe di Albinea

Condimento Balsamico etichetta Arancio 250 ml
Il Borgo del Balsamico, Botteghe di Albinea

Condimento Balsamico etichetta Rossa 250 ml
Il Borgo del Balsamico, Botteghe di Albinea

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA REGALO,
NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA

Pagina 8

PRINCIPE D'ITALIA VALE 95,00€

**Parmigiano Reggiano di Montagna Bio da latte di
Vacche di Razza Rossa Reggiana 800 g circa**
Azienda Agricola La Villa, Neviano degli Arduini

Olio extravergine d'Oliva Affiorato 1000 ml
Azienda Agricola Dinoabbo, Lucinasco (Liguria)

Condimento Balsamico San Giacomo 250 ml
Acetaia San Giacomo, Novellara

LA REGINA D'ITALIA VALE 175,00€

Salame Felino DOP Etichetta Nera 600 g circa
Salumificio Umberto Boschi, Felino

**Parmigiano Reggiano di Montagna Bio da latte di
Vacche di Razza Rossa Reggiana 800 g circa**
Azienda Agricola La Villa, Neviano degli Arduini

Pesto Genovese di Roberto 170 g
Roberto Panizza, Genova

Linguine trafilate in bronzo 500 g – Pastificio
Agricolo Mancini, Monte San Pietrangeli

Olio extravergine d'Oliva Villa Magra 500 ml
Frantoio Franci, Montenero d'Orcia

Condimento balsamico Essenza 250 ml
Acetaia San Giacomo, Novellara

Franciacorta Brut Millesimato 0,75 l
Azienda Agricola San Cristoforo, Erbusco

IL RE D'ITALIA VALE 375,00€

Coppa Lunga della Bassa 1,800 kg
Antica Corte Pallavicina, Polesine-Zibello

**Parmigiano Reggiano di Montagna Bio da latte di
Vacche di Razza Rossa Reggiana 1000 g circa**
Azienda Agricola La Villa, Neviano degli Arduini

Pesto Genovese di Roberto 170 g
Roberto Panizza, Genova

Olio extravergine d'Oliva Mosto Taggiasco 750 ml
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico (Liguria)

**Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia
Etichetta Aragosta 100 ml**
Acetaia San Giacomo, Novellara

Barolo DOCG 2022
Azienda Agricola Cascina Fontana, Monforte d'Alba

*il valore delle confezioni è compreso di IVA

IN ELEGANTE SCATOLA REGALO,
NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA

Pagina 9

Olio



LO VOLIO VALE 80,00€

**Olio extravergine d'Oliva
Mosto Taggiasco 500 ml**

Azienda Agricola Ranise, Chiusanico (Liguria)

**Olio extravergine d'Oliva
Quinta Luna 500 ml**

Frantoio Gaudenzi (Umbria)

**Olio extravergine d'Oliva
Coratina 500 ml**

Azienda Agricola Intini (Puglia)

*Include un bugiardino con racconto e suggerimenti di utilizzo
di ogni singolo olio*

LO VOLIO ANCORA DI PIÙ VALE 167,00€

**Olio extravergine d'Oliva
Mosto Taggiasco 500 ml**

Azienda Agricola Ranise, Chiusanico (Liguria)

**Olio extravergine d'Oliva
Villa Magra 500 ml**

Frantoio Franci (Toscana)

**Olio extravergine d'Oliva
Quinta Luna 500 ml**

Frantoio Gaudenzi (Umbria)

**Olio extravergine d'Oliva
Coratina 500 ml**

Azienda Agricola Intini (Puglia)

**Olio extravergine d'Oliva
Nocellara Messinese 500 ml**

Azienda Agricola Vasadonna (Sicilia)

**Olio extravergine d'Olive denocciolate
di cultivar Bosana 500 ml**

Azienda Agricola Pinna (Sardegna)

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA REGALO,
NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA

Pagina 11

Ligurians



(CONFEZIONATI CON ELEGANTE CARTA DA RIFASCIO, NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA Oppure
IN ELEGANTE SCATOLA REGALO, NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA, DOVE SONO INDICATI DUE PREZZI)

LIGURIANS #1

VALE 17,00€ / 20,00€

Trofie " Regina delle Trofie" 500 g
Pastificio artigianale Marino Cornali, Ceriale

Pesto Genovese di Roberto 170 g
Roberto Panizza, Genova

*Se confezionato con elegante carta da rifascio,
nastro in stoffa, rafia in chiusura: **17,00€***

*Se confezionato in elegante scatola regalo,
nastro in stoffa, rafia in chiusura: **20,00€***

LIGURIANS #2

VALE 30€ / 33€

Trofie " Regina delle Trofie" 500 g
Pastificio artigianale Marino Cornali, Ceriale

Pesto Genovese di Roberto 170 g
Roberto Panizza, Genova

Olio extravergine d'oliva Mosto Taggiasco 250 ml
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico

*Se confezionato con elegante carta da rifascio,
nastro in stoffa, rafia in chiusura: **30€***

*Se confezionato in elegante scatola regalo,
nastro in stoffa, rafia in chiusura: **33€***

LIGURIANS #3

VALE 39€ / 42€

Trofie " Regina delle Trofie" 500 g
Pastificio artigianale Marino Cornali, Ceriale

Pesto Genovese di Roberto 170 g
Roberto Panizza, Genova

Olio extravergine d'oliva Mosto Taggiasco 500 ml
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico

*Se confezionato con elegante carta da rifascio,
nastro in stoffa, rafia in chiusura: **39€***

*Se confezionato in elegante scatola regalo,
nastro in stoffa, rafia in chiusura: **42€***

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



CONFEZIONATI CON ELEGANTE CARTA DA RIFASCIO, NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA
Oppure IN ELEGANTE SCATOLA REGALO, NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA

LIGURIANS #4

VALE 38€ / 41€

Trofie " Regina delle Trofie" 500 g
Pastificio artigianale Marino Cornali, Ceriale

Pesto Genovese di Roberto 170 g
Roberto Panizza, Genova

Crema di Olive Taggiasche 180 g
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico

Olio extravergine d'oliva Mosto Taggiasco 250 ml
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico

*Se confezionato in elegante carta da rifascio,
nastro in stoffa, rafia in chiusura: **38€***

*Se confezionato in elegante scatola regalo,
nastro in stoffa, rafia in chiusura: **41€***

LIGURIANS #5

VALE 40€ / 44€

Trofie " Regina delle Trofie" 500 g
Pastificio artigianale Marino Cornali, Ceriale

Pesto Genovese di Roberto 170 g
Roberto Panizza, Genova

Olio extravergine d'oliva Mosto Taggiasco 250 ml
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico

Baby Pandolci genovesi di trattoria 200 g
Tina Cosenza, Pegli

*Se confezionato in elegante carta da rifascio, nastro in stoffa,
rafia in chiusura: **40€***

*Se confezionato in elegante scatola regalo,
nastro in stoffa, rafia in chiusura: **44€***

*il valore delle confezioni è compreso di IVA

LIGURIANS #6

VALE 59€

Trofie " Regina delle Trofie" 500 g
Pastificio artigianale Marino Cornali, Ceriale

Pesto Genovese di Roberto 170 g
Roberto Panizza, Genova

Olio extravergine d'oliva Mosto Taggiasco 250 ml
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico

Crema di Olive Taggiasche 180 g
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico

**Canestrelletti del Parco dell'Antola
cotti in forno a legna 250 g**
Carlo Barbieri, Montebruno

Baby Pandolci genovesi di trattoria 200 g
Tina Cosenza, Pegli

*Confezionato in elegante scatola regalo,
nastro in stoffa, rafia in chiusura: **59€***



CONFEZIONATI CON ELEGANTE CARTA DA RIFASCIO, NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA
Oppure IN ELEGANTE SCATOLA REGALO, NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA

LIGURIANS #7

VALE 79€

- Trofie " Regina delle Trofie" 500 g**
Pastificio artigianale Marino Cornali, Ceriale
- Pesto Genovese di Roberto 170 g**
Roberto Panizza, Genova
- Olio extravergine d'oliva de S-ciappa 500 ml**
Frantoio Armato, Alassio
- Crema di Olive Taggiasche 180 g**
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico
- Canestrelletti del Parco dell'Antola cotti in forno a legna 250 g**
Carlo Barbieri, Montebruno
- Baci di dama cotti in forno a Legna 240 g**
Carlo Barbieri, Montebruno
- Stroscia di Pietrabruna dolce all'olio extravergine d'oliva taggiasco 200 g**
Barbara Vatteone, Pietrabruna



LIGURIANS #8

VALE 90€

- Trofie " Regina delle Trofie" 500 g**
Pastificio artigianale Marino Cornali, Ceriale
- Pasta artigianale Corzetti stampati del Levante 500 g**
Pastificio artigianale Morelli, Montopoli
- Pesto Genovese di Roberto 170 g**
Roberto Panizza, Genova
- Salsa di Noci 130 g**
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico
- Olio extravergine d'oliva Mosto Taggiasco 500 ml**
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico
- Crema di Olive Taggiasche 180 g**
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico
- Pomodori essiccati in olio 180 g**
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico
- Canestrelletti del Parco dell'Antola cotti in forno a legna 250 g**
Carlo Barbieri, Montebruno
- Baby Pandolci genovesi di trattoria 200 g**
Tina Cosenza, Pegli

LIGURIANS #9

VALE 105€

- Trofie " Regina delle Trofie" 500 g**
Pastificio artigianale Marino Cornali, Ceriale
- Pasta artigianale Corzetti stampati del Levante 500 g**
Pastificio artigianale Morelli, Montopoli
- Pesto Genovese di Roberto 170 g**
Roberto Panizza, Genova
- Salsa di Noci 130 g**
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico
- Olio extravergine d'oliva del s-ciappa 500 ml**
Frantoio Armato, Alassio
- Crema di Olive Taggiasche 180 g**
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico
- Pomodori essiccati in olio 180 g**
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico
- Baby Pandolci genovesi di trattoria 200 g**
Tina Cosenza, Pegli
- Baci di dama cotti in forno a legna 240 g**
Carlo Barbieri, Montebruno
- Portofino Moscato 2026 0,75 l**
Antonella Pino, Castiglione Chiavarese

*il valore delle confezioni è compreso di IVA

IN ELEGANTE SCATOLA REGALO,
NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA

LIGURIANS #10

VALE 130,00€

Trofie " Regina delle Trofie" 500 g
Pastificio artigianale Marino Cornali, Ceriale

Pesto Genovese di Roberto 170 g
Roberto Panizza, Genova

Crema di Olive Taggiasche 180 g
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico

Olio Extravergine d'Olive Mosto Taggiasco 500 ml
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico

Olive taggiasche croccanti 80 g
Petricòr, Lucinasco

Pandolce genovese di Trattoria 400 g
Tina Cosenza, Pegli

Baci di Dama quadrati cotti in forno a legna 300 g
Carlo Barbieri, Montebruno

Colli di Luni Vermentino 2025 0,75 l
Azienda Agricola Spagnoli, Arcola

**Antipasto di porcini e verdure
in olio extravergine d'oliva 280 g**
Federico Santamaria, Calizzano

Confettura di Albicocche di Valleggia 180 g
Federico Santamaria, Calizzano

LIGURIANS #11

VALE 195,00€

Trofie " Regina delle Trofie" 500 g
Pastificio artigianale Marino Cornali, Ceriale

Pesto Genovese di Roberto 170 g
Roberto Panizza, Genova

Pesto Rosso 130 g
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico

Bruschetta Ligure 180 g
Azienda Agricola Ranise, Chiusanico

Olio Extravergine d'Olive Taggiasco Affiorato 0,5 l
Azienda Agricola Dino Abbo, Lucinasco

Terrazze dell'Imperiense Vermentino Giada 2025 0,75 l
La Casetta, Ranzo

Rossese di Dolceacqua 2025 0,75 l
Azienda Agricola Zino, Dolceacqua

**Antipasto di porcini e verdure
in olio extravergine d'oliva 280 g**
Federico Santamaria, Calizzano

Filetti di Alici in olio extravergine d'oliva 100 g
Michele Senno, Sestri Levante

Marmellata di Chinotti di Savona 180 g
Federico Santamaria, Calizzano

Pandolce genovese di trattoria 400 g
Tina Cosenza, Pegli

Baci di Dama quadrati cotti in forno a legna 300 g
Carlo Barbieri, Montebruno



*il valore delle confezioni è compreso di IVA

IN ELEGANTE SCATOLA REGALO,
NASTRO IN STOFFA, RAFIA IN CHIUSURA

Vini



VINI #1 VALE 25€

**2 bottiglie da 0,75 l
di Chianti DOCG BIO**
Azienda agricola Fattoria di Sammontana

VINI #2 VALE 28€

**2 bottiglie da 0,75 l
di Oltrepo Pavese Bonarda Ipazia BIO**
Azienda agricola Andrea Picchioni

VINI #3 VALE 38€

1 bt. da 0,75 Terre degli Osci Rosso Bio Il Viandante
Cantina San Zenone

1 bt. da 0,75 Todi Grechetto
Cantina Tudernum

1 bt. da 0,75 Bellone Spumante Brut
Cantina Cincinnato

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA



VINI #4

VALE 42,00€

2 bt. da 0,75 l Terre Siciliane Bianco Gerbino BIO
Azienda agricola di Giovanna

2 bt. da 0,75 l Numero 0 Salento Negramaro IGT
Menhirsalento

VINI #5

VALE 48,00€

1 bt. da 0,75 l Moscato d'Asti
Azienda agricola Ca' D' Baloss

1 bt. da 0,75 l Spumante Brut Bellone
Cincinnati

1 bt. da 0,75 l Emilia Rosso Frizzante Campo ai Preti
Azienda agricola Tenuta Borri

VINI #6

VALE 49,00€

1 bt da 0,75 l Prosecco Conegliano-Valdobbiadene Superiore Brut
Azienda Agricola Lorenzo Montesel

1 bt da 0,75 l Moscato d'Asti
Azienda Agricola Ca' D'Baloss

*il valore delle confezioni è compreso di IVA

IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA

VINI #7

VALE 59,00€

3 bt. da 0,75 l Custoza
Azienda agricola Monte del Fra'

3 bt. da 0,75 l Bardolino
Azienda agricola Monte del Fra'

VINI #8

VALE 71,00€

1 bt. 0,75 l Zibibbo Passito
Azienda agricola Funaro

**1 bt. 0,75 l Terre siciliane
Grillo Vurria Bio**
Azienda agricola di Giovanna

**1 bt. 0,75 l Terre siciliane
Manfredi Rosso**
Azienda agricola Manfredi Franco

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA

VINI #9

VALE 72,00€

**2 bt. 0,75 | Venezia Giulia
Merlot Verso**

Azienda agricola I Clivi

**2 bt. 0,75 | Venezia Giulia
Refosco dal Peduncolo Rosso Verso**

Azienda agricola I Clivi

**2 bt. 0,75 | Venezia Giulia
Ribolla Gialla Verso**

Azienda agricola I Clivi

VINI #10

VALE 81,00

2 bt. 0,75 | Corvina Veronese
Azienda agricola Monte del Fra'

**2 bt. 0,75 | Custoza Superiore
Ca' del Magro**

Azienda agricola Monte del Fra'

2 bt. 0,75 | Canavese Nebbiolo Pavè
Cantina di Carema

VINI #11

VALE 85,00€

**2 bt. 0,75 | Sicilia Catarratto
Mondura Bio**

Azienda agricola Funaro

**2 bt. 0,75 | Umbria Rosso
Le Campette Bio**

Azienda agricola Raina

**2 bt. 0,75 | Salento Primitivo
Quota 29**

Menhirsalento

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA

Pagina 21

VINI #12

VALE 89,00€

**2 bt. 0,75 l Salento
Chardonnay**
Menhir Marangelli

**2 bt. 0,75 l Canavese
Nebbiolo Pare'**
Cantina di Carema

**2 bt. 0,75 l Conegliano
Valdobbiadene Superiore Prosecco Brut**
Azienda agricola Mongarda

VINI #13

VALE 93,00€

**2 bt. 0,75 l Rossese
di Dolceacqua Superiore**
Azienda agricola Mauro Zino

**2 bt. 0,75 l Terrazze dell'Imperiese
Pigato Agape**
Azienda agricola La Casetta

VINI #14

VALE 96,00€

2 bt. 0,75 l Chianti Classico
Azienda agricola Vallone di Ceccion

**2 bt. 0,75 l Monferrato Nebbiolo
Robur**
Azienda agricola Dacapo

**2 bt. 0,75 l Terre siciliane
Catarratto Mondura Bio**
Azienda agricola di Giovanna

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA

VINI #15

VALE 99,00€

**2 bt. 0,75 l Sicilia Rosso
Pile della Ciaula Bio**
Azienda agricola Funaro

**2 bt. 0,75 l Barbera d'Asti
Sanbastian Bio**
Azienda agricola Dacapo

**2 bt. 0,75 l Cerasuolo d'Abruzzo
Giusi Bio**
Azienda agricola Terraviva

VINI #16

VALE 101,00

**1 bt. 0,75 l Valpolicella Superiore
Ripasso**
Azienda agricola Montesantoccio

1 bt. 0,75 l Collio Friulano
Azienda agricola Thomas Kitzmueller

1 bt. 0,75 l Franciacorta Brut
Azienda agricola San Cristoforo

**1 bt. 0,75 l Vino Nobile di Montepulciano
Riserva DOCG**
Azienda agricola Crociani

VINI #17

VALE 103,00€

**2 bt. 0,75 l Terbbiano d'Abruzzo
Terraviva**
Azienda agricola Terraviva

2 bt. 0,75 l Umbria Rosso della Gobba
Azienda agricola Raina

**2 bt. 0,75 l Morellino di Scansano
Forteto**
Azienda agricola Le Rogaie

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA

VINI #18 VALE 116,00€

2 bt. 0,75 l Umbria Rosso
Le Campette Bio
Azienda agricola Raina

2 bt. 0,75 l Cannonau di Sardegna
Pusole Rosso
Azienda agricola Pusole

2 bt. 0,75 l Collio Sauvignon
Azienda agricola Thomas Kitzmueller

VINI #19 VALE 144,00

1 bt. 0,75 l Barolo
Azienda agricola Cascina Fontana

1 bt. 0,75 l Dolcetto d'Alba
Azienda agricola Cascina Fontana

1 bt. 0,75 l Nebbiolo d'Alba
Azienda agricola Cascina Fontana

1 bt. 0,75 l Derthona Bianco
Azienda agricola Vigneti Massa

Richiedi la nostra **carta dei vini** completa
scrivendo a: **market@parlacomemangi.com**

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA

Pagina 24

Bollicine & Champagne



BOLLICINE #1

VALE 28,00€

1 bt. 0,75 | Spumante Bellone Arria Brut
Cincinnato

1 bt. 0,75 | Treviso Prosecco Extra Brut Millesimato
Borga

BOLLICINE #2

VALE 29,00€

**2 bt. 0,75 | Prosecco Conegliano
Valdobbiadene Brut**
Azienda agricola Mongarda

BOLLICINE #3

VALE 37,00€

**1 bt. 0,75 | Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Brut Riva dei Fiori**
Azienda agricola Montesel

1 bt. 0,75 | Asti Spumante
Azienda agricola Ca' d'Gal

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA



BOLLICINE #4

VALE 43,00€

3 bt. 0,75 l Prosecco Conegliano
Valdobbiadene Superiore Extra Dry Vigna del Paradiso
Azienda agricola Lorenzo Montesel

BOLLICINE #5

VALE 45,00€

1 bt. 0,75 l Spumante Bellone Brut
Cincinnato

1 bt. 0,75 l Spumante da Negramaro Gelso Regina Brut Rosé
Menhir Marangelli

1 bt. 0,75 l Moscato d'Asti
Azienda agricola Ca' d'Baloss

BOLLICINE #6

VALE 59,00€

1 Magnum 1,5 l Franciacorta Brut
Azienda agricola San Cristoforo

*il valore delle confezioni è compreso di IVA

IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA

BOLLICINE #7

VALE 65,00€

1 bt. 0,75 l Franciacorta Brut Rosé
Azienda agricola San Cristoforo

1 bt. 0,75 l Franciacorta Brut
Azienda agricola San Cristoforo

BOLLICINE #8

VALE 76€

3 bt. 0,75 l Franciacorta Brut
Azienda agricola San Cristoforo

BOLLICINE #9

VALE 79,00€

1 bt. 0,75 l Franciacorta Brut Millesimato
Azienda agricola San Cristoforo

1 bt. 0,75 l Franciacorta Brut Pas Dosé Millesimato
Azienda agricola San Cristoforo

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA

BOLLICINE #10

VALE 90,00€

2 bt. 0,75 l Spumante
Metodo Classico Brut di Bellone Korì
Cincinnati

2 bt. 0,75 l Spumante Metodo Classico
Brut di Bellone Non Dosato Korì
Cincinnati

BOLLICINE #11

VALE 119,00

1 bt. 0,75 l Metodo Classico
Valdobbiadene Conegliano Extra Brut
Azienda agricola Montesel

1 bt. 0,75 l Franciacorta Dosaggio Zero
Azienda agricola Corti Cugini

1 bt. 0,75 l Metodo Classico
Rosé Brut Dosaggio Zero Levis
Azienda agricola Cherubini

BOLLICINE #12

VALE 171,00€

2 bt. 0,75 l Spumante Metodo Classico
Blanc de Blancs Brut Sui Generis
Azienda agricola Cherubini

2 bt. 0,75 l Spumante
Metodo Classico Epoche'
Azienda agricola Daniele Piccinin

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA

Pagina 29

BOLLICINE #13
VALE 56,00€

1 bt. 0,75 l Champagne
Brut Blanc de Noirs
Maison Brigandat

BOLLICINE #14
VALE 62,00

1 bt. 0,75 l Champagne
Brut Blanc de Blancs
Maison Copinet

BOLLICINE #15
VALE 116,00€

1 bt. 0,75 l Champagne
Brut Blanc de Noirs
Maison Brigandat

1 bt. 0,75 l Champagne
Brut Blanc de Blancs
Maison Copinet

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA

Pagina 30

BOLLICINE #16

VALE 114,00€

1 bt. 0,75 | Champagne
Grand Cru L'Equilibre
Maison Sadi Mallot

1 bt. 0,75 | Champagne
Premier Cru Extra Brut
Maison Ponson

BOLLICINE #17

VALE 126,00

1 bt. 0,75 | Champagne
Grand Cru Brut Blanc de Blancs
Maison Bonnet-Gilmert

1 bt. 0,75 | Champagne Chouilly
Grand Cru Brut Reserve
Maison Vazart-Coquart

BOLLICINE #18

VALE 126,00€

1 Magnum 1,5 | Champagne
Brut Blanc de Noirs
Maison Ponson

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA

BOLLICINE #19

VALE 133,00€

1 Magnum 1,5 l Champagne
Grand Cru Blanc de Blancs
Maison Pierre Bonnet Gilmert

BOLLICINE #20

VALE 163,00€

1 Magnum 1,5 l Champagne
Grand Cru Extra Brut La Petite Montagne
Maison Ponson

Ancora tanti altri **vini, spumanti e champagne** in diversi formati per le tue esigenze in assortimento nella nostra fornitissima **enoteca**.

Chiedi la nostra **carta dei vini** completa all'indirizzo: **market@parlacomemangi.com**

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



IN ELEGANTE SCATOLA DI CANNETÈ
CON NASTRO IN STOFFA E RAFIA IN CHIUSURA

Panettoni & Lievitati artigianali



66

Ci sono i panettoni con l'uvetta contata... e poi ci sono quelli di Andrea Poli, che li vuole così: abbondanti.

A Carmignano di Brenta, dove il fiume scende dalle Dolomiti verso Venezia, il suo Gustificio riunisce locanda, ristorante, pasticceria e bar: Bar dell'Anno 2025 per Gambero Rosso e, dal 2026, nella Guida Michelin.

Lievito madre, burro di centrifuga, uova da galline allevate a terra, farina macinata a pietra e miele millefiori del Brenta, poi 48 ore di lavorazione e una cottura lenta sotto i 150°.

Vaniglia, burro e canditi senza risparmio, poco zucchero e tanto sapore: goloso, pieno, senza compromessi.

**PANETTONE CLASSICO CON ARANCIA
CANDITA ED UVETTA 900G**
VALE 38,90€

Il panettone, quello vero. Arancio Morandin tagliato a mano, uvetta, lievito madre e burro di centrifuga, in una mollica soffice e piena di piccoli buchi. Andrea lo dice così: «Se dovessi spiegare i lievitati di Gustificio in un morso, ti darei una fetta di questo.»

**PANETTONE PISTACCHIO DI SICILIA E SALE
INTEGRALE 900G**
VALE 40,90€

Edizione limitata. L'oro verde della Sicilia incontra la purezza del sale integrale, che accende ogni sfumatura tostata del pistacchio. Ricco, sapientemente contrastato, in perfetto equilibrio tra dolce e sapido: un lievitato audace che conquista al primo assaggio.

*il valore è compreso di IVA



**PASTICCIERE ANDREA POLI - GUSTIFICIO
CARMIGNANO DI BRENTA (PADOVA)**

Pagina 34

66

PANETTONE ZUCCA E CIOCCOLATO FONDENTE 900 G
VALE 40€

Edizione limitata. L'autunno sposa l'intensità del cacao. La zucca, candita artigianalmente perché resti morbida, si fonde con le scaglie di cioccolato fondente: una nota dolce e vegetale contro una amara e decisa. Un panettone caldo e avvolgente.

PANETTONE FORESTA NERA CON CILIEGIE DI MAROSTICA IGP E CIOCCOLATO VALRHONA 1,5KG
VALE 65€

Edizione limitata in formato Magnum, per stupire tutta la tavola. Un impasto al cacao morbido e fragrante, ricco di ciliegie di Marostica IGP candite, eccellenza del territorio veneto, sotto una copertura di cioccolato fondente Valrhona con un delicato tocco di vaniglia.

PANETTONE FRAGOLE E CHAMPAGNE 900 G
VALE 40,90€

Edizione limitata. Bollicine nell'impasto: la versione più elegante del Natale. Fragole e champagne sanno già di festa, e Andrea le ha unite per celebrare le occasioni speciali, raffinate ma senza prendersi troppo sul serio.

PANDORO AI LAMPONI 900G
VALE 49€

Il pandoro che non ti aspetti sotto l'albero. Una provocazione che Andrea si è fatto da solo: cosa c'è di più lontano da un pandoro classico? I lamponi, fruttati e acidi, che spezzano la ricchezza dell'impasto in modo sorprendente. Non è il pandoro della nonna, e va benissimo così.

*il valore è compreso di IVA



**PASTICCIERE ANDREA POLI - GIUSTIFICIO
 CARMIGNANO DI BRENTA (PADOVA)**

Pagina 35

66

Ci sono i panettoni che si conoscono, e poi c'è quello di Vincenzo Tiri, il maestro del lievito madre, che ha conquistato il podio delle eccellenze italiane. tre impasti e 72 ore di lavorazione e un equilibrio di gusto che gli sono valsi numerosi premi: Ogni suo panettone è una dedica al Natale, frutto di un'autentica perfezione artigianale.

PANETTONE TRADIZIONALE 1 KG

VALE 45€

Il Panettone più premiato d'Italia. Vincenzo è stato il primo a reinventare la ricetta storica introducendo un metodo originale in 3 fasi e 72 ore di lavorazione. Soffice e profumato, impreziosito da uvetta australiana e arancia staccia lucana.

PANETTONE TRADIZIONALE SENZA LATTOSIO 1 KG

VALE 45€

La "Magia" di Vincenzo: il suo capolavoro ma liberato dal lattosio, mantenendo la golosità e la morbidezza della sua creatura.

PANETTONE AL CARAMELLO SALATO 1 KG

VALE 48€

Il più goloso di Casa Tiri: caramello con una punta di Sale di Cervia, ricoperto da una glassa croccante di granella di caramello salato.

PANETTONE AL CAFFE' ED AL CIOCCOLATO BIANCO 1 KG

VALE 45€

3 fasi d'impasto e 72 ore di lavorazione uniscono il gusto deciso del caffè 100% Arabica colombiano infuso a freddo alla dolcezza di un pregiato cioccolato bianco.

*il valore è compreso di IVA



**MASTRO PASTICCIERE VINCENZO TIRI
ACERENZA (POTENZA)**

Pagina 36

PANDORO L'EXTRASOFFICE 800 G
VALE 43,00€

L'evoluzione del Pandoro, reso ancora più soffice grazie a una miscela di tre lieviti naturali frutto di una lunga ricerca.

BAULETTO DI PANETTONE ALLA MELA E LIMONE 450 G
VALE 22,90€

Dolcezza avvolgente della mela e intensità agrumata del limone in perfetto equilibrio.

CREMA DI PANETTONE 160 G
VALE 8,90€

L'autentico gusto del celebre lievito racchiuso in una crema morbida da gustare al cucchiaino.

PANETTONE AL CIOCCOLATO ED ALBICOCCA 1 KG
VALE 48€

Succose albicocche semicandite intrecciate a note di cacao, avvolte in una copertura di puro cioccolato fondente.

**BAULETTO DI PANETTONE
CON PERA SEMICANDITA E CIOCCOLATO 450 G**
VALE 22,90€

Un abbinamento senza tempo: il gusto fresco della pera si unisce alla ricchezza del cioccolato.

CREMA AL CARMELLO SALATO 160 G
VALE 8,90€

Incontro tra dolce e sale, perfetta spalmata sul pane o per accompagnare il panettone.

**il valore è compreso di IVA*

PANETTONE AL LIMONCELLO 1 KG
VALE 48€

Il sole della Costiera in una fetta. Il Maestro Vincenzo Tiri arricchisce il suo impasto soffice, frutto di tre fasi d'impasto e 72 ore di lavorazione, con pasta di limone e cioccolato bianco al limone, senza uvetta né canditi. In superficie, una glassa al cioccolato bianco e limoncello, il celebre liquore del Sud Italia. Fresco, agrumato e avvolgente: da gustare con un bicchierino di limoncello ghiacciato.



MASTRO PASTICCIERE VINCENZO TIRI
ACERENZA (POTENZA)

Pagina 37



66

Autentiche opere d'arte firmate Pasticceria Merlo. Lievito madre vivissimo, ingredienti impeccabili e una lavorazione lenta e accurata per un'armonia raffinata della tradizione lombarda.

PANETTONE TRADIZIONALE 1 KG

VALE 42,00€

Un dolce che richiede impegno e abilità tecnica, alle quali si unisce una dote più rara: la passione per le materie prime. Emblema di bontà e di grande qualità. Il suo profumo è unico, sorprendente e pieno.

PANETTONE AI TRE CIOCCOLATI 1 KG

VALE 42,00€

Un viaggio tra le destinazioni del cacao che si incastonano nella fetta di un panettone dalla freschezza sorprendente

PANETTONE ALLE 3 VARIETA' DI ALBICOCCHES SEMICANDITE 1 KG

VALE 42,00€

Un dolce che richiede impegno e abilità tecnica, alle quali si unisce una dote più rara: la passione per le materie prime. Emblema di bontà e di grande qualità. Il suo profumo è unico, sorprendente e pieno.

PANETTONE ALLE PERE SEMICANDITE E CIOCCOLATO 1 KG

VALE 42,00€

Pere semicandite e cioccolato per l'abbinamento più che perfetto!

PANDORO 1 KG

VALE 42,00€

Il Pandoro di Maurizio Bonanomi è soffice, pulito, goloso e si sente il grano che lo ha generato

*il valore è compreso di IVA



**MASTRO PASTICCERE MAURIZIO BONANOMI
PIOLTELLO (MILANO)**

Pagina 38

66

Ci sono panettoni e poi ci sono quelli che NON sono panettoni, ma focacce dolci perché non raggiungono volutamente il 16% di grassi. Ci sono storie che nascono dal cuore, altre che lievitano lentamente nel tempo, proprio come la Focaccia Dolce di Tabiano. Nella quiete delle colline emiliane, a Tabiano Terme, c'è un piccolo laboratorio in cui Claudio Gatti, maestro pasticcere visionario ha trasformato la tradizione in arte pura.

FOCACCIA DOLCE AI GRANI ANTICHI 1,1 KG

VALE 40€

E' prodotta con lievito naturale. Focaccia realizzata con i grani antichi coltivati e raccolti all'interno della Food Valley. I grani antichi sono l'orzo ed il grano del miracolo che vengono tostati ed uniti al cioccolato bianco.

FOCACCIA CIOCCOLATO E PERE 1,1 KG

VALE 40€

All'interno è arricchita da pere semicandite a pezzettoni e da gocce di cioccolato. A cottura ultimata, è insaporita da una spruzzata di sciroppo al Grand Marnier per regalarle un aroma inconfondibile.

FOCACCIA DOLCE TRADIZIONALE 1,1 KG

VALE 40€

Non chiamarla "panettone" perchè per legge non lo è: la focaccia di Claudio è un'altra cosa. Immagina un impasto soffice come una nuvola, profumato di miele millefiori, arricchito da ananas, pesche ed albicocche semicandite di primissima scelta, con una spruzzata di liquorino homemade al maraschino. Il segreto? Una lievitazione naturale di oltre 36 ore che rende ogni boccone una carezza alla papille.

FOCACCIA DELLA DUCHESSA CON CIOCCOLATO E ZABAIONE 1,1 KG

VALE 42€

La leggiadria della Focaccia di Tabiano sposa la grandeur dello zabaione e si tuffa nel cioccolato per peccare di golosità dalla prima all'ultima fetta, senza sentirsi troppo in colpa!

*il valore è compreso di IVA



**PASTICCERIA TABIANO
TABIANO TERME (PARMA)**

Pagina 39

66

Ci sono i panettoni che trovi ovunque... e poi c'è quello della Offelleria Perbellini di Bovolone, una vera istituzione della tradizione veronese. Ogni panettone è il frutto di oltre un secolo di esperienza, con un impasto soffice, canditi selezionati e una lavorazione che esalta la passione artigianale. Ma la Pasticceria Perbellini non è solo famosa per i suoi panettoni: è anche la regina dell'Offella d'Oro, un dolce che potrebbe essere il genitore del Pandoro veronese che ne celebra ed esalta la dolcezza e la raffinatezza.

PANETTONE CLASSICO 850 G **VALE 30,60€**

Dolce classico del periodo natalizio, la sua pasta viene lasciata lievitare per più di 48 ore e arricchita con arancia e cedro canditi e uvetta sultanina. Ogni fetta sarà un tuffo nel passato per il palato, con antichi profumi di lievito naturale e frutta candita.

OFFELLA D'ORO 850 G **VALE 34,60€**

L'Offella d'Oro è il capostipite dei dolci lievitati di Verona, la sua ricetta è datata 1° Ottobre 1891. In questo periodo venne modificata da Giovanni Battista Perbellini la ricetta di un dolce tradizionale veronese chiamato "Nadalin" arricchendo la pasta di burro e uova, rendendola quindi più soffice e morbida, e aggiungendo in cottura una granella di mandorle in superficie per esaltarne il gusto. La produzione, rimasta fedele alle antiche ricette e ai metodi di lavorazione più semplici, inizia a ottobre e si protrae per tutta la primavera successiva. Data l'elevata artigianalità del prodotto sia in fase di produzione sia di confezionamento, la sua disponibilità è realmente molto limitata.

PANDORO CLASSICO 850 G **VALE 32,60€**

Il dolce simbolo di Verona, nella versione di una famiglia che ne custodisce la storia da oltre un secolo. Lievitazione naturale, burro e uova per un impasto soffice e dorato a forma di stella. Da spolverare di zucchero a velo al momento di servirlo.

*il valore è compreso di IVA



OFFELLERIA PERBELLINI
BOVOLONE (VERONA)

Pagina 40

66

PAN DEI SIORI 700 G
VALE 26,90€

Dolce di pasta lievitata naturalmente, profumato alla cannella, impastato con uvetta, cedro e arancio a pezzetti, noci, mandorle e fichi secchi.

Venne chiamato così perché in passato solo i benestanti potevano permettersi una tale delizia, visto il costo elevatissimo delle materie prime.

Per rendere omaggio a questa tradizione, il prodotto viene confezionato in un elegante scatola in latta.
(In confezione di latta serigrafata)

FIOR D'ALBICOCCA 550 G
VALE 22,60€

Dolce lievitato soffice e leggero la cui pasta racchiude piccole e gustose gocce di confettura d'albicocca, mentre la superficie è ricoperta di ghiaccia morbida alle mandorle.

PANETTONE ALLE MELE 850 G
VALE 32,60€

Il Panettone alla mela racchiude al suo interno cubetti di mela candita, i quali rilasciano durante la cottura un ventaglio di profumi unico e donano morbidezza all'impasto. La lievitazione prolungata per più di 48 ore e la delicata dolcezza della mela rendono questo panettone perfetto per ogni occasione

*il valore è compreso di IVA



OFFELLERIA PERBELLINI
BOVOLONE (VERONA)

Pagina 41

66

I COLPI DI FULMINE 2026 DI PARLACOMEMANGI

I Panettoni che ci hanno colpito tra i
giovannissimi e talentuosi pasticciieri emergenti:

***Dalila Esposito e Simone Cavallo,
Pasticceria Vizio
San Cesareo (ROMA)***

***Pasticciere Giampaolo Capaldo
aka The Rag, Atripalda (AV)***

***Pasticciere Giorgio Bolzani
Vicenza***

***Gelateria Alberto Marchetti
Torino***





Ci sono panettoni buoni e ce ne sono tanti... e poi ci sono quelli di **Vizio**, che ci hanno fatto capitolare al primo morso.

Dalila Esposito è cresciuta nel laboratorio di nonno **Mario Antonelli**, maestro lievitaista romano che, invece di portarla al parco, le faceva osservare le fasi della lievitazione.

Nel 2020, con **Simone Cavallo**, compagno di scuola dalla visione imprenditoriale audace, ha fondato Vizio a San Cesareo, alle porte di Roma.

Solo lievito madre, due impasti e 58 ore di lievitazioni a tempo e temperatura controllati, per panettoni che Dalila chiama «creature vive».

Panettone Maximo li ha premiati cinque volte e nel 2025 Dissapore ha incoronato Dalila miglior lievitaista emergente.

Un vizio, appunto: di quelli a cui non si rinuncia..

PANETTONE MILANO TIPO GLASSATO 1 KG VALE 39,90€

Il re dei grandi lievitati nella sua versione più pura. Le note di burro e vaniglia Bourbon avvolgono un impasto dalla perfetta alveolatura, con uvetta Sei Corone e scorza d'arancia candita calabrese. Sopra, una croccante glassa con mandorle grezze e granella di zucchero: un'esplosione di sapori e consistenze.

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



PASTICCERIA VIZIO - DALILA ESPOSITO E SIMONE CAVALLO
SAN CESAREO (ROMA)

Pagina 43

PANETTONE AI TRE CIOCCOLATI 1 KG VALE 41,90€

*Dalla casa che ha vinto tre volte il titolo di **Miglior Panettone al Cioccolato** a Panettone Maximo. Un impasto bruno in cui fondente, latte e bianco si alternano, con pasta di nocciole del Piemonte IGP e arancia a esaltarne gli aromi. Sopra, una croccante glassa al cacao con granella di zucchero: semplicemente irresistibile.*

PANETTONE SEMINTREGALE CON CIOCCOLATO FONDENTE E AMARENE 1 KG VALE 45,90€

***Per chi è attento al benessere** senza voler rinunciare a niente. Meno zuccheri e farina scura, eppure un impasto sofficissimo. Il cioccolato fondente prepara il palato all'esplosione delle amarene semicandite, per una fetta che sorprende chi la assaggia.*

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



PASTICCERIA VIZIO - DALILA ESPOSITO E SIMONE CAVALLO
SAN CESAREO (ROMA)

Pagina 44



Gian Paolo Capaldo è un giovane **pasticciere e lievitaista** con base a **The Rag.**, ad Atripalda (AV). Il suo progetto parte da una famiglia con forte legame al cibo, alla tradizione e al territorio: la cucina, i fornelli, l'educazione sensoriale sono elementi che l'hanno formato fin da bambino.

È noto per un motto/filosofia che lo definisce:
«mangiare ragionato».

Gian Paolo è stato **premiato da Dissapore** con il titolo di **“Miglior Emergente”** nel 2024 per il suo **panettone artigianale**.

Materie prime: Capaldo pone grande attenzione alla **filiera locale** e alla **qualità degli ingredienti**. Per esempio, canditi prodotti internamente, farine monocultive italiane, burro di Normandia come uno dei pochi ingredienti esterni.

Metodo artigianale e creatività: Il suo **lievitato** è grandioso nella **tessitura**, diligentemente **elastico** e distintivo per **eleganza**.

Legame con il territorio: Capaldo parla di voler rendere la sua zona — **l'Irpinia** — una “destinazione” per i lievitati artigianali, valorizzando **castagne, nocciole, vini**, collaborando con altri artigiani locali.

Gian Paolo Capaldo rappresenta la **nuova generazione di maestri pasticceri** che uniscono **tradizione e innovazione**, mettendo al centro la **materia prima**, la lentezza, l'artigianalità. I suoi panettoni sono più di un dolce: sono **un'espressione territoriale, un lavoro di ricerca, un'esperienza sensoriale**.

*il valore delle confezioni è compreso di IVA

PASTICCIERE GIAMPAOLO CAPALDO AKA THE RAG
ATRIPALDA (AV)

Pagina 45

PANETTONE CLASSICO 1 KG VALE 41€

Morbido, goloso e **raffinatissimo**:
spicca la immediata riconoscibilità
della **qualità dei canditi home made**
di Gian Paolo.

PANETTONE CON ARANCIA CANDITA E CIOCCOLATO 1 KG VALE 41€

Soave e pieno di sapore, grazie alla
qualità del **cioccolato fondente** che
Gian Paolo utilizza per sposare
perfettamente l'**aroma delle arance**
candite home made che nuotano nelle
fette.

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



PASTICCIERE GIAMPAOLO CAPALDO AKA THE RAG
ATRIPALDA (AV)

Pagina 46



Un **gelatiere sopraffino**
ha inventato un **dolce lievitato**
che sposa la **tradizione sabauda**
del **gianduiotto torinese**.

PANDÒ 500 G
VALE 26,80€

Il **Pandò** è un dolce lievitato ispirato al **Pandoro**,
ma dalla forma di un **gigantesco gianduiotto**,
al quale anziché lo zucchero a velo
si spolvera la **polvere di cacao**.

Un dolce meraviglioso per **stupire** i commensali!

*il valore delle confezioni è compreso di IVA

GELATERIA ALBERTO MARCHETTI
TORINO
Pagina 47

“ —

Giorgio Bolzani è il volto attuale della storica **Pasticceria Bolzani di Vicenza** (fondazione familiare che risale al 1963). L'attività è gestita come realtà artigianale a **conduzione familiare**: Giorgio lavora insieme ai suoi figli e alla moglie, portando avanti tradizione, passione e raffinata ricerca delle materie prime. La **filosofia** della pasticceria punta su **lieviti madre propri, lavorazioni lente, e una forte identità territoriale**. Giorgio Bolzani rappresenta una voce solida fra i lievitisti artigianali italiani: il suo **panettone** non è semplicemente un dolce natalizio, ma un'espressione di **studio, gusto e tradizione radicata**. Se cerchi un panettone che sappia dare sensazione di **qualità, ricerca, e materia prima curata**, la proposta di Bolzani è fra quelle da considerare seriamente.

PANETTONE CLASSICO 1 KG / ½ KG VALE 42€ / 24€

*Il panettone **glassato con mandorle e zucchero** che dà grande soddisfazione al morso ed alla masticazione: più tenace e dal sapore pulito, dolce al punto giusto dove il lievito madre vibra di nobile acidità, cifra stilistica che pochi sanno gestire.*

PANETTONE CON NOCI TOSTATE E CARAMELLO 1 KG / ½ KG VALE 42,90€ / 24,90€

***Una vera goduria per il palato!** Dal profumo che è un arcobaleno di aromi, alla dolcezza del **caramello** mitigata dalle noci perfettamente tostate che divertono il morso.*

*il valore delle confezioni è compreso di IVA



PASTICCIERE GIORGIO BOLZANI
VICENZA
Pagina 48

Consegne & Servizi



“

Spedizioni

Consegniamo in sicurezza **in tutto il mondo** grazie a corrieri internazionali di primaria importanza e a un monitoraggio online costante. Chiedici un preventivo.

Tempistiche

Per evitare ritardi nelle spedizioni nazionali e internazionali, ti consigliamo di inviarci gli ordini **entro il 10 dicembre**, così da garantire la consegna prima di Natale.

Note: ParlaComeMangi si riserva la facoltà di sostituire alcuni prodotti con altri di pari valore e qualità, in armonia con il contenuto del regalo, qualora questi non fossero disponibili al momento del confezionamento della strenna richiesta.



PARLACOMEMANGI GIFT CERTIFICATES



Abbiamo maturato una profonda **esperienza** nella creazione di **buoni acquisto** memorabili: personalizzati, scritti a mano e sigillati in ceralacca, ideali per chi vuoi **ringraziare o celebrare**.

Realizziamo anche "e-certificates" personalizzati, da inviare via email o con un messaggio elettronico.

Scegli il **valore**, comunicaci il **nome** del destinatario: creeremo il **certificato regalo**, anche personalizzato con il tuo **marchio**.



JUNGLE Bells

CONTATTI

Via Mazzini 44, angolo Vico Fabrizio De André,
16035 Rapallo (Portofino Riviera)

Bottega: +39 0185 230530

Enoteca: +39 0185 234993

📞 Ufficio: +39 328 2155098

Email: market@parlacomemangi.com

Sito web: parlacomemangi.com

Instagram: ParlaComeMangi Bottega Life