CANTINA TOLLO 托罗酒庄 www.cantinatollo.it

（ 阿布鲁佐大区，意大利知名酒庄）

1960 年，**19** 家生产企业决定为行业创造新的希望，同时提供新的工作机会，从而诞生了托罗酒窖。如今，它不仅成为阿布鲁佐地区重要的酿酒机构，同时也在整个意大利的酿酒业中占有重要的地位。如今，它拥有 **890** 名会员，种植面积约为 **3300** 公顷，每个会员平均拥有 **3** 公顷耕地。酒窖采用的技术非常讲究：目前，托罗酒窖有 8 条压榨线，一个大型的仓储部门，一个包含有 193 大橡木桶的地窖，以及超过 1000 个可酿制超过 9500 公石葡萄酒的小橡木桶。2000 年，托罗酒窖开始了"高级葡萄园"项目，其所涉及的会员企业更加卓越。该项目按照公顷而不是公担，向最好的葡萄园发放奖励。这对高质量的生产起到了很好的激励作用。从这些葡萄园收获的产品，注定将进入顶级的行列。而选中的会员将遵循非常严格的要求，并按照托罗酒窖农艺师的指导进行耕种。每一个生产步骤都采用了最新的生产技术，正是因为如此，在 2010 年我们才征服了意大利，跻身意大利最佳酒窖行列，并获得了 ISO22000 食品安全认证，2011 年又获得了 ISO14000 环保认证。

Cantina di Canneto Pavese S.C.A. 卡内洛帕维塞酒庄 www.cantinacanneto.it (伦巴底亚大区，拥有历史悠久的酒庄）

卡内洛帕维塞酒庄是奥特莱堡-帕维赛 塞地区一个历史悠久的联合酿酒厂，它通过自己种植的葡萄，生产该地区所有的 DOC 和 IGT 葡萄酒。酒窖为中等大小，潜在生产量约为 300 万瓶（选自其会员企业的单一种葡萄种类），目前的销售量约为其潜在生产量的 70%，主要售往意大利。**奥特莱堡-帕维赛是意大利最重要的葡萄酒产区之一**。这里生产的葡萄酒近年来引起了越来越多来自欧洲、美国以及亚洲消费者的关注。尤其是莫斯卡诺起泡酒、雷司令以及黑比诺白葡萄酒和红葡萄酒（最后这种起泡酒是用香槟或查马特的经典方法酿制而成的）。其中，红葡萄酒（气泡型和静止型）有：伯纳达，巴贝拉，布达佛科，血犹大（甜葡萄酒）等。

Cincinnato Coop.va Agr.辛西纳多酒庄 www.cincinnato.it

（拉齐奥大区知名的酒庄）

辛西纳多酒庄是拉齐奥地区最令人感兴趣的代表之一，"大红虾" 杂志它为**"科里的奇迹"**，因为它具有一种将质量和价格完美结合起来的罕见能力。酒窖于 1947 年在科里成立，科里是一个位于拉齐奥地区海平面 300 米以上的丘陵小镇，较高的海拔使得来自西南方向的齐尔切奥海风和东北方向乐比尼山脉的气流得到了缓解。该地区非常适合葡萄的种植，这不仅得益于它优越的气候条件，还因为它有利的土地资源：海拔 300 米的火山岩和高含量石灰岩。公司的特色在于只耕种和采用原生的藤本植物，如黑布鲁诺和切萨内斯（红葡萄酒）；贝罗内和格瑞科（白葡萄酒）。公司拥有 286 公顷的葡萄园和 250 公顷的橄榄园。目前，450,000 瓶精选产品出口到欧洲（英国，比利时，荷兰，瑞士，拉脱维亚，丹麦），美国（美国和魁北克省）和亚洲（中国，日本）。

关注环保是酒庄的重要经营理念之一。酒庄种植了 80 公顷的有机葡萄，含硫量极低，生产所需的能源由酒庄的太阳能光伏板提供，而葡萄酒的运输则采用天然气动力的汽车。

LE FATTORIE MALATESTIANE 马拉特斯迪内农场

www.lefattoriemalatestiane.it

(艾米利亚-罗马涅大区优质的果酱、蔬菜酱等企业联盟）

马拉特斯迪内农场企业于 2008 年在切塞纳成立，这里位于罗马涅大区的心脏位置，是 **Alac 集团**的组成部分，该集团有超过 40 年的经营历史。

公司的使命在于向客户提供能够品味出该地区无可比拟的传统美食文化的产品。公司的经营理念是创建和重新探索真正自然的，不含防腐剂、色素、增味剂、增稠剂、果胶，以及任何其它的化学成分的产品，除此之外，我们还有一个艰巨的任务，那就是发现过去的味道。公司的本质在于，在自己的土地上，种植当地的水果和蔬菜，并将它们制成优质的**酱料、咸菜、果酱和特色产品**。

Pastai Gragnanesi Societa' Cooperativa 格兰内斯面食企业

www.pastaigragnanesi.it

（坎帕尼亚大区，来自意大利面的传统制造基地-那不勒斯）

格兰内斯面食企业合作社生产经营通心粉面食超过 30 年，依然按照格拉纳诺市（靠近那不勒斯）几个世纪来一直延用的手工生产技术，这里自古以来就是公认的通心粉的"首都"。

硬质粗粒小面粉和水是制作面团的唯一成分，之后用青铜模具挤压制成不同的形状，其表面多孔（粗糙），非常适合搭配各种调味酱料。

我们生产的面食，质量上乘，这主要得益于：

- 采用意大利高蛋白、高品质的硬粒小麦粉；
- 采用非常纯净的水源，并在低压下进行拉丝；
- 慢干，以保留面食的所有特点（风味、口感和烹饪质地）；

凭借着通心粉面食"大师"的制作艺术，**格兰纳诺面食 I.G.P.（地理保护标志）**为传统的面食制作带来了荣耀，**它成为了欧洲为人熟知的特色产品。**

Coop.va Terre Dell'Etruria 艾特鲁里亚之乡橄榄油公司

www.terretruria.it （托斯卡纳大区最重要的农业合作社企业代表）

艾特鲁里亚之乡合作社有超过 2800 家会员企业，是托斯卡纳地区农业领域最重要的企业代表。 其企业成员分布广泛，在这里可以找到托斯卡纳地区的所有的特色风味产品，从橄榄油到面食，酱菜到葡萄酒，应有尽有。

尤为值得注意的是托斯卡纳 IGP 区生产的特级初榨橄榄油，它将传统行业与新技术融合在一起，生产出了纯正而地道的，经过专业机构认证的托斯卡纳特级初榨橄榄油。

所有的集团成员企业都获得了 UNI EN ISO9001:2008 认证，以及生物制品生产的授权。

可追溯是我们企业 DNA 中的一部分，从田间到餐桌，所经过的一系列的加工、包装和储存过程，都将有迹可寻。