



CHI SIAMO?

LA NOSTRA BREVE STORIA!

Siamo nati negli anni '80 in un piccolo paesino sulla costa ionica calabrese chiamato Torre Melissa di circa 2.000 abitanti...piccolo paese ma con grande passione per il mare e per la RISTORAZIONE.

Siamo cresciuti con i vecchi valori: per noi bambini contava solo giocare a pallone in mezzo alla strada, camminare con i piedi nudi sugli scogli, ballare le danze popolari nelle vie, chiamare "zio" il vicino di casa e creare con mio fratello la BANCARELLA davanti la nostra porta per vendere merendine e succhi di frutta.

Negli appii '90 la nostra famiglia appa un ristorante culla eniggia che portava coni cara circa 300

Negli anni '90 la nostra famiglia aveva un ristorante sulla spiaggia che portava ogni sera circa 300 persone...da lì ci siamo appassionati a questo mestiere, a credere nei SACRIFICI, nella FATICA e nel LAVORO.

Quando siamo cresciuti e diventati maggiorenni, abbiamo intrapreso strade diverse ma nonostante ciò, abbiamo deciso di condividere questo percorso insieme e COGLIERE L'ATTIMO.

Lavoriamo nella ristorazione dal 1996 e negli anni abbiamo attraversato molte tempeste: emotive, economiche, temporali, organizzative, sentimentali... e sempre ci siamo costruiti la nostra scialuppa di salvataggio.

Fin quando è arrivato il 2020.

La MAREGGIATA più potente che si sia mai abbattuta sulle nostre vite.

Annientati come naufraghi sulle rive sabbiose di un'isola deserta che non conoscevamo, abbiamo dovuto sopravvivere con quello che avevamo di più PREZIOSO: LA NOSTRA TERRA.

Ed ecco che ci siamo guardati alle spalle, siamo tornati indietro nel tempo, alla nostra infanzia quando nostro padre il Sabato e la Domenica ci buttava giù dal letto alle 5:00 del mattino per andare a lavorare la terra mentre tutti gli altri bambini dormivano nei loro letti caldi.

Da qui nasce ECCELLENZE GASTRONOMICHE DI CALABRIA Fratelli Abbruzzese.

La nostra famiglia possiede da intere generazioni terre con coltivazioni di ogni genere: intere distese di ulivi, vigneti, frutteti, peperoncini e ortaggi di ogni genere. Quando eravamo bambini odiavamo tutto questo perché odiavamo la fatica, il sudore, il caldo soffocante di quel sole che d'estate ti brucia la pelle già alle 9:00 del mattino, quell'odore di erba secca, l'odore della liquirizia appena tagliata e tutti quei rumori: il trattore, il fischiare degli agricoltori, il canticchiare delle casalinghe, il muggito delle mucche, il grugnito dei maiali, il belare delle capre e delle pecore... e guardavamo con stupidità infantile i contadini che con i loro bastoni se ne stavano lì sui prati e sugli argini dei ruscelli che scorrevano nelle nostre terre con quel sorriso stanco sui loro volti, abbronzati e rugosi... ma soddisfatti!

Quando eravamo bambini eravamo ignoranti: perché non conoscevamo il POTERE della terra.

Ed eccoci di nuovo qui: nel presente! Abbiamo fatto DI NECESSITA' VIRTU': iniziando dal nostro OLIO battezzato "Nonno Manni" soprannome con cui i nostri figli chiamano nostro padre, lo abbiamo dedicato ai











nostri nonni che hanno combattuto nella guerra di Fragalà del 1949 per la conquista delle terre.

A seguito dell'anno più stravolgente della nostra vita, un pomeriggio io e mio fratello eravamo con i nostri figli a passeggiare al parco quando giocando uno di loro esclama: " non sono mica Albert Einstein!"

E da lì si accende la seconda lampadina della nostra vita: Come diceva il grande genio capellone icona della genialità per grandi e piccini:

DA OGNI CRISI PUÒ NASCERE UN'OPPORTUNITA'

Ricordiamo ancora quel giorno: ci guardammo in faccia, e ripercorremmo per ore e ore la nostra infanzia nella terra del mare, del sole e del peperoncino.

IL FUTURO NON SI INVENTA, SI CREA!!!

Così in Agosto siamo scesi in Calabria, abbiamo cercato per mesi aziende locali che producessero veri prodotti tipici e la pazienza e la perseveranza ci hanno portato a selezionarne 30, poi scremarne 21 e definitivamente scegliere 7 aziende produttrici agro-alimentari.

Abbiamo creato il nostro logo, le nostre etichette, abbiamo confezionato per mesi e mesi durante la notte mentre tutti dormivano, abbiamo attaccato ogni singolo pezzettino di carta a mano, tagliato la stoffa con le nostre forbici sul tavolo di casa, ma noi amiamo tutto questo... perché si sa: i calabresi sono testardi! E a noi calabresi non ci insegnano a pensare in grande, ma in questo progetto solo io e mio fratello ci abbiamo creduto fin dall'inizio.

Abbiamo iniziato con la prima azienda, poi 7 negozi di alimentari, poi un cliente, poi un amico, poi i vicini di casa ed ora esportiamo nel mondo (Germania, Australia, Cina, Spagna e isole), vendiamo in tutta Italia, all'ingrosso e su AMAZON.

La nostra MISSIONE?

Portare LA SARDELLA nel mondo: chiamata anche il caviale del Mediterraneo. prodotta solo ed esclusivamente in Calabria, pescata dai pescatori locali e lavorata minuziosamente da loro.

Ma quanto sarà bella la nostra Italia ?!

Stretta di mano con mio fratello, orgogliosi del PATRIMONIO che ci portiamo nel cuore e guardare sempre avanti come animali da traino!

D'altra parte, se ci sono riusciti i nostri nonni nella guerra del '49 con le zappe in mano perché non replicare anche noi nipoti con la guerra digitale del 2020.

Ah! dimenticavamo una cosa: tutti i prodotti prima della messa in commercio sono stati assaggiati e giudicati dalle nostre mogli e dai nostri figli!

I Nostri Salumi



Salsiccia bianca, salsiccia rossa piccante, soppressata bianca, soppressata piccante, salamino bianco, salamino rosso piccante.

Tutto inizia dalla selezione delle materie prime, scelte fra quelle di alta qualità utilizzando carne e spezie di produzione locale.

I suini sono di razza nero d'Aspromonte, allevati alla stato brado senza l'utilizzo di antibiotici e nutriti con cereali.

Iniziamo dall'arrivo dei pezzi migliori di suino nero, dove vengono disossati e divisi, sezionati a pezzi, quali spalle, cosce, capocollo, pancetta.

I suddetti pezzi vengono puliti per bene da nervi, grasso in eccesso, tritati e preparati per l'impasto.

Tutto ciò viene fatto a mano dal nostro personale qualificato, con cura e attenzione.

Dopo avere preparato ogni singolo impasto, viene insaccato nel budello completamente naturale e di origine animale ad una temperatura di $+0^{\circ}$ per evitare la formazione di batteri nocivi all'uomo, e legati a mano per risaltare l'artigianalità dei prodotti.

Dopo l'insacco, vengono riposti nelle celle di Asciugatura stazionando per almeno 7 giorni, per poi passare alla fase di stagionatura che avviene tra i 35 e i 70 giorni.

Dopo la fine della fase di stagionatura, i prodotti vengono lavati con cura per eliminare le muffe e messi sottovuoto.

Tutta la lavorazione viene fatto con cura e dedizione dal nostro personale altamente preparato e qualificato, rispettando tutte le regole igieniche e le normative della U.E..

E' il classico trito di carni suine utilizzato per la realizzazione della famosa 'Nduja di Spilinga, salame spalmabile tipico, lavorato in questo caso in modo più fine e macinato con peperoncino rosso piccante in quantità maggiore rispetto alla normali dosi utilizzate nella 'Nduja classica, per dare così origine ad un prodotto iperpiccante. Modesto è il quantitativo di sale



La Soppressata è un salume tipico della tradizione calabrese. E' prodotta con l'impasto, tritato a medio taglio, della carne della spalla di suino, del lardo scelto della parte anteriore del lobo prossima al capocollo, e di sale e peperoncino. Insaccata in budello naturale di suino e legata a mano con spago naturale, ha una forma cilindrica leggermente schiacciata. Il suo nome deriva dal verbo "soppressare", ovvero "stringere con soppressa". Infatti, rispetto ad altre tipologie di salumi, la soppressata presenta forma appiattita che deriva proprio dall'abitudine di "soppressare" il prodotto in fase di essiccazione.



Il Salamino lungo bianco è un salume tipico della tradizione calabrese.

E' prodotta con l'impasto, tritato a medio taglio, della carne della spalla di suino, del lardo scelto della parte anteriore del lobo prossima al capocollo, e di sale e peperoncino. Insaccata in budello naturale di suino e legata a mano con spago naturale. Infatti, rispetto ad altre tipologie di salumi, il salamino lungo presenta forma allungata con un taglio di carne leggermente più grossolana.



La lavorazione viene effettuata secondo ricette e procedure millenarie, tramandate di padre in figlio, amalgamando la carne del suino nero alla tradizionale miscela di spezie e pepe nero.

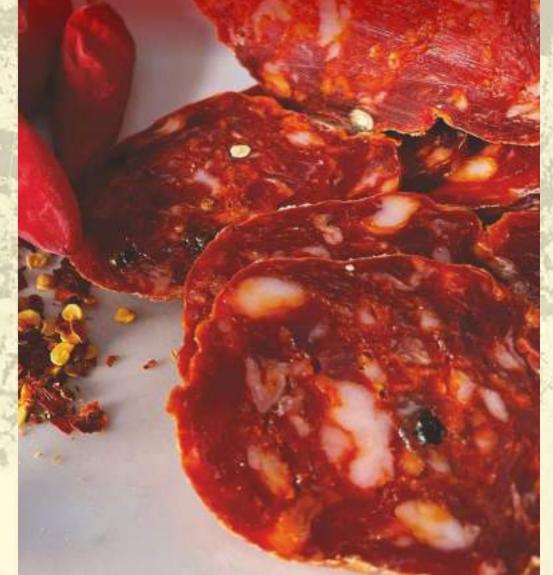
Si consiglia di togliere l'involucro e lasciar riposare la salsiccia a temperatura ambiente prima del consumo. In questo modo si favorisce la naturale traspirazione del prodotto che esalta il gusto e il profumo degli aromi naturali.

Affettare con lama liscia e affilata per garantire compattezza alla fetta. Degustare accompagnata da pane o taralli e da vino corposo.



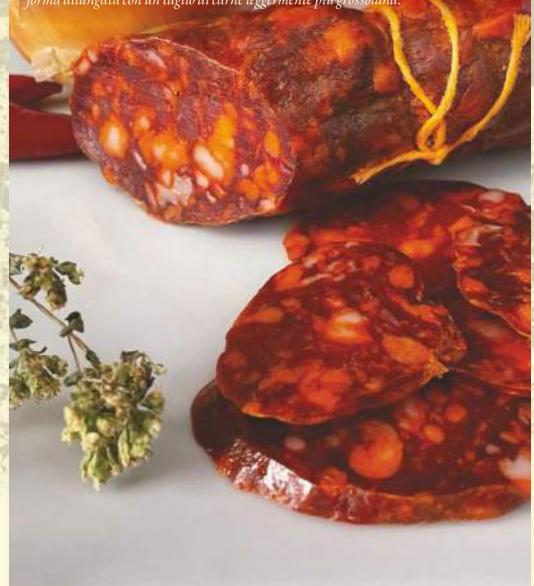
La Soppressata è un salume tipico della tradizione calabrese.

E' prodotta con l'impasto, tritato a medio taglio, della carne della spalla di suino, del lardo scelto della parte anteriore del lobo prossima al capocollo, e di sale e peperoncino. Insaccata in budello naturale di suino e legata a mano con spago naturale, ha una forma cilindrica leggermente schiacciata. Il suo nome deriva dal verbo "soppressare", ovvero "stringere con soppressa". Infatti, rispetto ad altre tipologie di salumi, la soppressata presenta forma appiattita che deriva proprio dall'abitudine di "soppressare" il prodotto in fase di essiccazione.



Il Salamino lungo piccante è un salume tipico della tradizione calabrese.

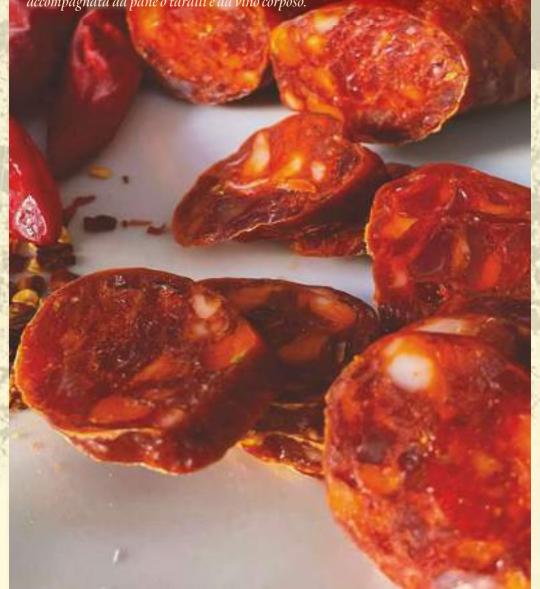
E' prodotta con l'impasto, tritato a medio taglio, della carne della spalla di suino, del lardo scelto della parte anteriore del lobo prossima al capocollo, e di sale e peperoncino. Insaccata in budello naturale di suino e legata a mano con spago naturale. Infatti, rispetto ad altre tipologie di salumi, il salamino lungo presenta forma allungata con un taglio di carne leggermente più grossolana.

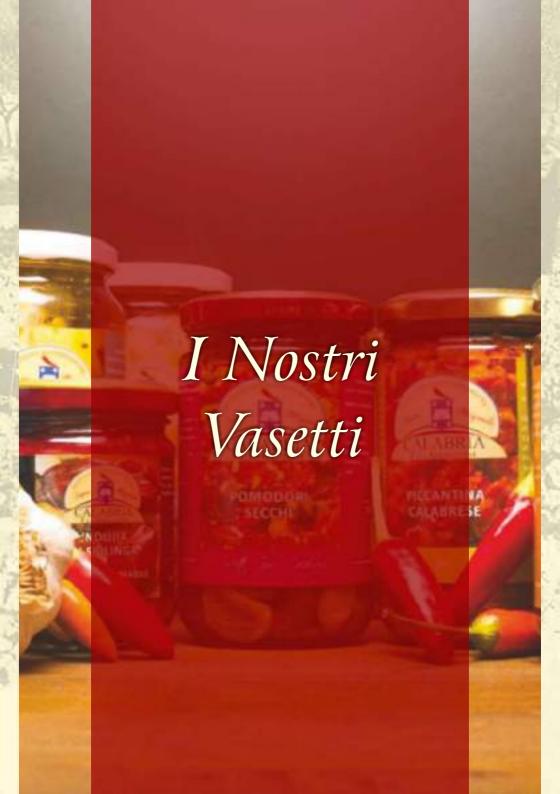


La lavorazione della Salsiccia piccante viene effettuata secondo ricette e procedure millenarie, tramandate di padre in figlio, amalgamando la carne del suino nero alla tradizionale miscela di spezie e all'apprezzatissimo peperoncino di Calabria.

Si consiglia di togliere l'involucro e lasciar riposare la salsiccia a temperatura ambiente prima del consumo. In questo modo si favorisce la naturale traspirazione del prodotto che esalta il gusto e il profumo degli aromi naturali.

Affettare con lama liscia e affilata per garantire compattezza alla fetta. Degustare accompagnata da pane o taralli e da vino corposo.





Salame tipico, molto spalmabile e piccante, proposto nella versione in vasetto di vetro. Per questo prodotto viene utilizzata la 'Nduja Muletta già stagionata che liberata dal budello viene rimescolata con olio extra vergine di oliva e con olio di semi di girasole e riposta in vasetto di vetro dentro al quale viene aggiunto a copertura uno filo di olio extra vergine di oliva, viene infine pastorizzata. Il peperoncino piccante ne caratterizza il sapore esaltandone il profumo intenso e il colore rosso vivo.



Peperoncini tondi rossi, farciti con pangrattato, tonno e aromi, conditi con olio di girasole. Stuzzicante antipasto dal sapore Mediterraneo. Ideale come antipasto e per guarnire contorni freddi e ricette creative.



Ideale come antipasto e per guarnire contorni freddi e ricette creative. Da spalmare sul pane morbido, su una croccante bruschetta e in accompagnamento ad una piadina farcita, la crema piccantina è in grado di regalare un sapore unico e inconfondibile; è quella marcia in più che potete aggiungere ad ogni vostro piatto o spuntino. Prodotto Vegetariano



Pomodori tagliati a meta', essiccati ed aromatizzati con ingredienti tipici e conditi con olio di girasole. Molto Versatile. Ideali per la loro bontà in ogni momento. Da usare come antipasto e per guarnire contorni freddi e ricette creative.



Funghi misti conditi con olio di girasole ed una miscela di spezie e piante aromatiche. Stuzzicante mix di funghi. Ideale come antipasto e per guarnire contorni freddi e ricette creative.



Strisce di melanzane condite con olio di girasole ed aromatizzate con semi di finocchietto, peperoncino e spezie tipiche. Stuzzicante antipasto vegetale dal sapore Mediterraneo. Ideale come antipasto e per guarnire contorni freddi e ricette creative.



La Sardella Calabrese è una conserva ittica tipica di Crucoli in provincia di Crotone, dalla preparazione molto semplice, la cui riuscita però, è frutto di un lavoro manuale eccellente e, ovviamente, di una selezione delle materie prime accurata e rigorosa.

Fasi di lavorazione: Le sardine (sardina pilchardus) vengono pescate in Italia e acquistate sotto sale di una grandezza non inferiore ai 12 cm, come imposto dalla legge in vigore. Successivamente, vengono estratti dal sale e preparate per essere macerate con abbondante pepe rosso piccante e aromatizzata con semi di finocchio selvatico e altri ingredienti. Segue una stagionatura di circa 7/11 mesi sotto peso affinché elimini tutta l'acqua in eccesso. Dopo un ultimo breve periodo di controllo viene invasata pastorizzata e pronta per essere commercializzata sotto forma di conserva. Colore: rosso cupo Odore: intenso Sapore: unico e tipico del prodotto



Trancetti di Tonno con Cipolla di Rossa di Tropea

Il tonno viene pescato esclusivamente ad Amo Tonno (Palamito o Alalunga) nelle coste spagnole, e nei periodi caldi da maggio a settembre anche nel mediterraneo, una volta pescato viene subito abbattuto a meno 40° per poi essere, no al vapore ma in acqua bollente con sale e aromi, per poi essere successivamente tagliuzzato e tagliato a mano, invasato e pastorizzato secondo le tradizioni antiche. Rigorosamente con Cipolla di Tropea I.G.P.



Trancetti di Tonno al Peperoncino di Calabria in Olio di Oliva

Il tonno viene pescato esclusivamente ad Amo Tonno (Palamito o Alalunga) nelle coste spagnole, e nei periodi caldi da maggio a settembre anche nel mediterraneo, una volta pescato viene subito abbattuto a meno 40° per poi essere, no al vapore ma in acqua bollente con sale e aromi, per poi essere successivamente tagliuzzato e tagliato a mano, invasato e pastorizzato secondo le tradizioni antiche. Rigorosamente condito con peperoncino rosso di Calabria





Carciofi con Gambo

In vasetto. Peso netto 550g

Cuori di carciofi in olio di girasole e aromi vari. Stuzzicanti carciofini dal sapore Mediterraneo. Da usare come antipasto e per guarnire contorni freddi e ricette creative.

I Nostri Formaggi

CacioSardella Caciocavallo e Sardella Crucolese

Il buonissimo Caciocavallo accompagnato dalla tipica Sardella Crucolese. Un connubio che potrà solo lasciare l'acquolina in bocca.

CACIOCAVALLO FRESCO Pasta omogenea, morbida e compatta, sapore dolce che conserva nel tempo.

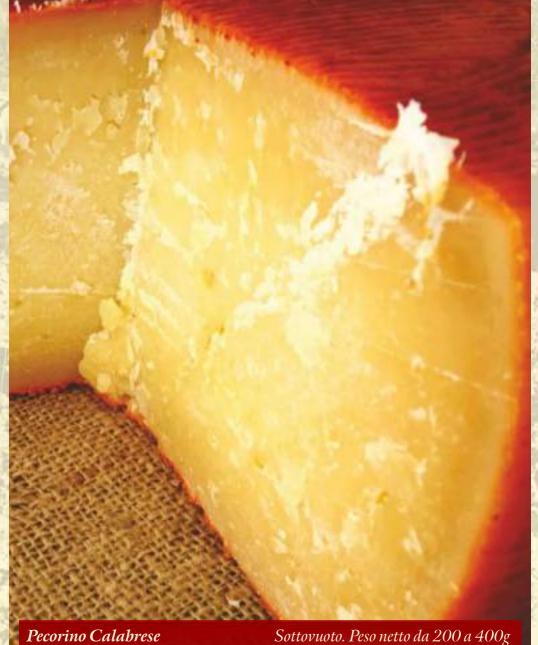
La Sardella Calabrese è una conserva ittica tipica di Crucoli in provincia di Crotone, dalla preparazione molto semplice, la cui riuscita però, è frutto di un lavoro manuale eccellente e, ovviamente, di una selezione delle materie prime accurata e rigorosa.

Fasi di lavorazione: Le sardine (sardina pilchardus) vengono pescate in Italia e acquistate sotto sale di una grandezza non inferiore ai 12 cm, come imposto dalla legge in vigore. Successivamente, vengono estratti dal sale e preparate per essere macerate con abbondante pepe rosso piccante e aromatizzata con semi di finocchio selvatico e altri ingredienti. Segue una stagionatura di circa 7/11 mesi sotto peso affinché elimini tutta l'acqua in eccesso.



Il pecorino con 'nduja di Spilinga è un prodotto tipico di chiara origine calabrese per via della presenza del famoso salume spalmabile piccante. La produzione di questo formaggio inizia con la lavorazione del latte pecorino pastorizzato con l'aggiunta della 'nduja che viene messo in delle forme e successivamente stagionato per qualche periodo.





al peperoncino

Il latte del Monte Poro e il peperoncino piccante di Calabria si incontrano dando vita ad un prodotto unico dal sapore incomparabile e sorprendente. Ideale per essere utilizzato negli antipasti e nei secondi piatti, da accompagnare sicuramente con vino rosso corposo e di buona struttura.

Caciocavallo a Palla Stagionato

Caciocavallo a Palla Formaggi Pasta omogenea e compatta, con stagionatura superiore ai 60 gg, sapore dolce che conserva nel tempo, crosta assente se il formaggio viene consumato fresco, ottimo da grattugiare sulla, pasta per guarnire le pizze e alla piastra è il modo migliore da consumare, sottile e liscia quando inizia a stagionare.





Caciocavallo fresco

Peso netto da 200 a 400g

CACIOCAVALLO FRESCO Pasta omogenea, morbida e compatta, sapore dolce che conserva nel tempo, crosta assente se il formaggio viene consumato fresco, sottile e liscia quando inizia a stagionare IL CACIOCAVALLO FRESCO VIENE UTILIZZATO ANCHE SULLA PIZZA O ALLA PIASTRA

il Nostro Olio Extra Vergine d'Oliva Le Nostre Olive



Olio Extra Vergine di Oliva

Il famoso Nonno Manni, dedicato ai nostri nonni !!!

Olio di Oliva di Categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimento meccanico.

Peso netto 0,50L

Olive Verdi Gustose denocciolate

Sottovuoto. Peso netto 500g - 1kg - 3kg

Olive verdi denocciolate, aromatizzate con peperoncino e spezie varie, condite con olio di girasole.



Olive schiacciate alla calabrese

Sottovuoto. Peso netto 500g - 1kg - 3kg

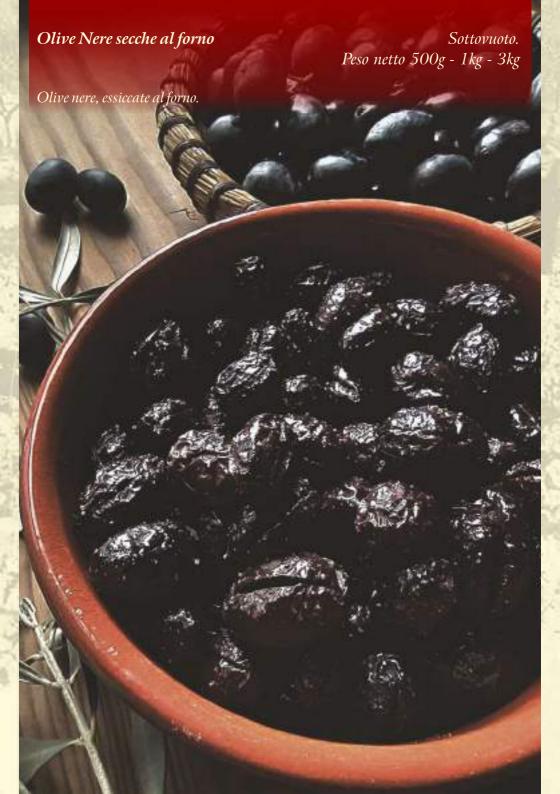
Olive verdi schiacciate aromatizzate con peperoncino e spezie varie, condite con olio di eirasole.



Olive Nere alla Monacale

Sottovuoto.

Peso netto 500g - 1kg - 3kg Olive nere, condite con olio di girasole, peperoncino e aromi vari.





leggi il QR-Code adesso



www.eccellenzegastronomiche.com

I prodotti

CALABRIA F.lli Abbruzzese
sono distribuiti in esclusiva da
YELLOW S.r.l. Tel. 340 1973641

SEGUICI SU: FOR SEGUICI SU: FO