



REGALISTICA DI NATALE

2025









MERCATO COPERTO

RAVENNA

Il Mercato Coperto di Ravenna è un edificio storico risalente al 1922 e situato nel cuore del Centro Storico, un'area tradizionalmente vocata ai commerci fin dal V secolo.

Dopo un imponente restauro, la struttura è stata riaperta nel 2019 come una vera e propria piazza al coperto e centro di attrazione sociale ed economico.

Oggi, unisce la sua veste storico-artistica a una funzione moderna, offrendo la possibilità di acquistare o consumare in loco le migliori specialità enogastronomiche locali (come formaggi, salumi, pesce fresco e pasta tirata a mano), mangiare nei ristoranti e partecipare a eventi culturali.

I valori fondanti del Mercato sono l'accoglienza, la sostenibilità e l'autenticità dei sapori, unendo cultura e cibo in un ambiente moderno ma profondamente legato alle tradizioni della Romagna.





CASA SPADONI

Casa Spadoni nasce nel 2014, come naturale sviluppo delle molteplici attività del Gruppo Molino Spadoni, ed è come se fosse pensata, voluta e delineata da lungo tempo, è uno spazio di contaminazioni culturali in cui, accanto alla nostra buona cucina, si affianca tradizione, artigianalità e convivialità.

La pasta fresca viene tirata a mano tutti i giorni dalle nostre sfogline e vengono proposti tutti i formati della tradizione, non solo cappelletti, ma anche piatti "dimenticati" come i curzùl, spoja lorda, rivisitati in chiave contemporanea.

Casa Spadoni è una struttura attrezzata ed organizzata anche per eventi privati, aziendali, experience, laboratori, corsi di piadina e degustazioni.



IL TUO REGALO, FIRMATO DAGLI SPECIALISTI DELLE FESTE

C'è chi cerca un dono che parli di autenticità e tradizione romagnola, e nel nostro catalogo trova il meglio delle specialità selezionate con cura.

C'è chi vuole regalare un'esperienza di gusto, e nei nostri ce-sti scopre l'eccellenza dei prodotti del territorio e l'alta qua-lità firmata Molino Spadoni.

C'è chi conosce il Mercato Coperto come un simbolo di ri-generazione e un luogo dove cultura e cibo si incontrano, e sceglie le nostre confezioni come un modo per condivide-re i valori di genuinità e sostenibilità che animano la nostra "piazza al coperto".

I motivi per scegliere un regalo dal Mercato Coperto sono tanti e tutti deliziosi, perfetti per lasciare un segno memora-bile e autentico.

Saremo noi a confezionare con cura il tuo regalo, perfetto per aziende e privati.



IL MARE D'INVERNO

- Spaghetti al Teff senza glutine "Molino Spadoni" 400g
- Olio EVO Mechelangelo
- Tavoletta di Cioccolato ripiena di crema al Gin "Gardini" 80g
- Sugo con tonno al finocchietto "Sicilientazioni"

50,00 € (IVA COMPRESA)



CENA GOURMET

- Sangiovese Superiore Torre di Oriolo Az. Poderi Morini 0,75l
- Olio EVO Classico Frantoio Valsanterno 250ml
- Cacio e Pepe con tartufo estivo "Giuliano Tartufi" 80g
- Fusilli di semola integrale di grano duro "Benedetto Cavalieri" 500g

47,00 € (IVA COMPRESA)



APERITIVO INSOLITO

- Spritz Chandon 0,75L
- Tigelle "La Carsenta" 350g
- Salame Le Antiche Tradizione "I Malafronte" 300g
- Gran Waferino al Pistacchio "Babbi" 20g

38,00 € (IVA COMPRESA)



APERITIVO INSOLITO XXL

- Tavoletta di cioccolato extra fondente 70% cacao e Sale Dolce di Cervia "Gardini" 50g
- Salame "Il Moro", Officine Gastronomiche Spadoni 180g
- Tigelle "La Carsenta" 350g
- Farina tipo "0" grano tenero per Piadina "Molino Spadoni" 1kg
- Spritz Chandon 0,75L
- Giardiniera alla Romana in Olio e Piccantina "Luvirie" 560g

57,00 € (IVA COMPRESA)



CONDIMENTI A KILOMETRO 0

- Aceto Trucioleto, Leonardo Spadoni 0,50ml
- Olio EVO Classico, Frantoio Valsanterno 250ml
- Sale dolce di Cervia Mercato Coperto 300g

35,00 € (IVA COMPRESA)



DOLCE PASSIONE

- Preparato per crostata con farina macinata a pietra, Molino Spadoni, 500g
- Rosolio d'Anaci Leonardo Spadoni 200ml
- Composta di Albicocca Mercato Coperto 210g

25,00 € (IVA COMPRESA)



PIZZA & BIRRA

- Farina tipo "0" per pizza alla Napoletana Chella llà "Molino Spadoni" 1kg
- Birra Artigianale Orazio IPA 33cl del Birrificio Molino Spadoni
- Birra Artigianale Orazio LIGHT ALE 33cl del Birrificio Molino Spadoni
- Salame il Moro al peperoncino, I Malafronte 180g
- Parmigiano Reggiano di Montagna 24 mesi "993" 250g
- 3 waferini "Babbi" gusti assortiti 11g

39,00 € (IVA COMPRESA)



CESTO DEL BUONGUSTAO

- Torre di Oriolo Sangiovese Superiore Poderi Morini DOC
- Salame senza lardelli di filiera "Malafronte" 750g circa

65,00 € (IVA COMPRESA)





ECCELLENZE ROMAGNOLE

- Farina dell'Emilia Romagna "Molino Spadoni" tipo "1" 100% grano Emiliano Romagnolo 1Kg
- Sale dolce di Cervia grana medio fine 1kg
- Crema a base di Aceto Balsamico di Modena IGP al lampone/fichi/fragola/ciliegia/melograno "Giuseppe Giusti" 150ml
- Olio Extravergine di Oliva "Terra di Brisighella" 500ml
- Salame gentile legato a mano di Mora Romagnola delle Officine Gatronomiche Spadoni 450g

62,00 € (IVA COMPRESA)



CENA D'INVERNO

- Nocino Leonardo Spadoni 20cl
- Panettone con Aceto Balsamico Giusti IGP 100g
- Pasta con farina di Teff Molino Spadoni 250g
- Salame di filiera "Malafronte" 200g
- Composta di fichi Mercato Coperto 100g
- Zucchine sott'olio essiccate al sole "Contadini"
- Farina per pizza napoletana Molino Spadoni Tipo "0" 1Kg
- Cantucci del Mercato Coperto 200g
- Cacio del Borgo malto e crusca delle Officine Gastronomiche Spadoni 250g

65,00 € (IVA COMPRESA)

IL TUO CESTO SU MISURA



Quest'anno regala il gusto autentico e l'eccellenza gastronomica della Romagna e non solo, con un cesto natalizio creato su misura da te, con la cura e la competenza dei veri esperti del Natale.

Al Mercato Coperto e presso Casa Spadoni a Faenza trovi solo il meglio: prodotti selezionati con attenzione, pronti per diventare un dono che lascia il segno. Scegli personalmente ogni specialità e affida tutto il resto al nostro Staff dedicato: confezioneremo con eleganza e attenzione ai dettagli un pacco regalo unico, capace di stupire al primo sguardo.

Decidi tu dimensione, stile e valore del tuo cesto: da un piccolo pensiero goloso a una composizione ricca e sontuosa, perfetta per sorprendere chi ami o per fare un figurone con clienti e collaboratori.

E per ordini aziendali o grandi quantità, siamo al tuo fianco con un servizio rapido, su misura e altamente personalizzato.



PICCOLI CADEAU



IL PENSIERO CONTA
PIÙ DI MILLE PAROLE,
SPECIALMENTE
QUANDO È BUONO!

Per gli auguri a un caro amico, per i saluti aziendali, come ringraziamento per i collaboratori o semplicemente per un gesto gentile, i nostri Piccoli Cadeau racchiudono l'essenza del gusto romagnolo in confezioni eleganti e immediate.

Chiedi al nostro staff per maggiori informazioni.

DA 12€ A 18€





I NOSTRI PANETTONI



Il nostro panettone è prodotto con lavorazione interamente artigianale e la pregiata farina del Molino Spadoni.

È un dolce genuino, preparato senza additivi né conservanti, per garantirti una sofficità e un sapore puro, nel rispetto della migliore tradizione.



PANETTONE 75OG +

“Blanc de Blancs” Chardonnay
Brut Borgo Estense 21
Cleto Chiarli

39,90 € (IVA COMPRESA)



PANETTONE 75OG +

- Artigianale
- Senza Conservanti
- Senza additivi

26,90 € (IVA COMPRESA)





MERCATO
COPERTO
RAVENNA

CASA
SPADONI

Renato Bosco
PIZZA PANE PASSIONE



Panettoni e Pandori artigianali

Il pluripremiato Chef Renato Bosco, tra i top 5 dei grandi lievitisti secondo il Gambero Rosso, ha preparato per Mercato Coperto e Casa Spadoni il suo panettone artigianale realizzato con Pasta Madreviva, farcito con arancia candita e uvetta.

Un must per le feste di Natale!

GAMBERO ROSSO

Il Miglior Panettone d'Italia 2023 di Gambero Rosso



Panettone classico 1kg

Farcitura di arancia candita e uvetta sultanina

42,00€



Panettone (come una) sacher 1kg

Impasto al cacao con albicocca e chunks di cioccolato al latte

44,00€



Panettone Amarè 1kg

Farcitura di amarene e cioccolato fondente

44,00€



Pandoro 1kg

Tradizionale dolce di Natale Veronese, al profumo di limone e vaniglia

44,00€

info e prenotazioni: info@casaspadoni.it | 0546 697711



Renato Bosco

PIZZA PANE PASSIONE



Renato Bosco

I NOSTRI PANETTONI



PANETTONE GIUSTI 500 G

- con aceto balsamico di Modena IGP

29,00 € (IVA COMPRESA)

Il perfetto connubio tra l'agrodolce del balsamico e la dolcezza di questo lievitato italiano. L'Aceto Balsamico di Modena Giusti viene utilizzato per aromatizzare l'impasto, far macerare le uvette, che risultano così più succose, e infine viene aggiunto in forma di crema di farcitura.

Morbido e ricco di gusto è indicato servito tiepido e accompagnato con gelato alla crema e ulteriore Balsamico.



PANETTONE GIUSTI 100 G

- con aceto balsamico di Modena IGP

10,90 € (IVA COMPRESA)

1605
GIUSTI
MODENA



GIUSTI MODENA



1 MEDAGLIA D'ARGENTO 250ML
Aceto Balsamico di Modena IGP
Invecchiamento: 6 anni

13,90 € (IVA COMPRESA)

IL VERO ACETO BALSAMICO DI MODENA

Fondata nel 1605, l'Acetaia Giusti ha collezionato innumerevoli premi e riconoscimenti nel corso dei secoli.

Particolarmente rappresentativi sono quelli ottenuti nelle Grandi Esposizioni di fine Ottocento: sono di allora le 14 medaglie d'oro che ancora oggi caratterizzano l'iconica etichetta Giusti.

A queste si aggiunge lo stemma di "Fornitore della Real Casa Savoia", concesso dal Re d'Italia nel 1929.



2 MEDAGLIA D'ORO 250ML
Aceto Balsamico di Modena IGP
Invecchiamento: 8 anni

18,30 € (IVA COMPRESA)



3 MEDAGLIA D'ORO 250ML
Aceto Balsamico di Modena IGP
Invecchiamento: 12 anni

25,90 € (IVA COMPRESA)



4 MEDAGLIA D'ORO 250ML
Aceto Balsamico di Modena IGP
Invecchiamento: 15 anni

39,90 € (IVA COMPRESA)



5 MEDAGLIA D'ORO 250ML
Aceto Balsamico di Modena IGP
Invecchiamento: 20 anni

62,50 € (IVA COMPRESA)



Oltre alla selezione premiata, potrai trovare altri prodotti a base di Aceto Balsamico di Modena Giuseppe Giusti: Creme, Agrodolci, Cocktail e speciali cofanetti con le ampolle di Aceto Balsamico di Modena DOP affinato.

Scopri tutta la gamma dei prodotti
Giuseppe Giusti sul sito: www.giusti.com



LA TUA CONFEZIONE REGALO...

- Componi la tua confezione regalo con i vini della nostra enoteca!

**REALIZZIAMO CONFEZIONI
DI VARIE MISURE ED
IMPORTI.**



**SCEGLI LA BOTTIGLIA CHE
PREFERISCI NELLA NOSTRA
SELEZIONE CON PIÙ DI 100
ETICHETTE E COMPONI
LA TUA WINE-BOX!**



Dom Pérignon



DOM PÉRIGNON

Champagne Brut Vintage 2015
by Takashi Murakami

LIMITED EDITION

400 € (IVA COMPRESA)

CA' DI SOPRA MARZENO



MAGNUM CREPE ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE

Azienda Agricola Ca' di Sopra
Con Astuccio in cartone riutilizzabile

39 € (IVA COMPRESA)

Fondata nel 1967, oltre 40 anni di storia in cui la famiglia Montanari si dedica in primo luogo alla coltivazione della vite.

Un'eccellenza del territorio, indiscussa e pluripremiata.

Simbolo di qualità e autenticità, il "Crepe" ha ricevuto il Massimo Riconoscimento della guida VITAE, il premio BEREBENE del Gambero Rosso e le tre stelle del Touring Club Italiano, confermandosi tra le eccellenze del panorama enologico italiano.

Un vino straordinario, l'espressione più autentica e strutturata del Sangiovese di Marzeno direttamente dalle colline di Faenza.



MAGNUM CREPE ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE

Azienda Agricola Ca' di Sopra
In elegante Cassa in legno

47 € (IVA COMPRESA)

CA DI SOPRA
MARZENO



BERLUCCHI FRANCIACORTA



DAL 1961 SEMPRE UNA BUONA IDEA, “MI È VENUTA UN’IDEA!”

Guido Berlucchi accolse con entusiasmo l’idea innovativa del giovane enologo Franco Ziliani: creare per la prima volta uno spumante Metodo Classico in Franciacorta.

Così, nel 1961, furono sigillate le prime 3000 bottiglie.

La nuova confezione “Lampadina” è il simbolo di quella creatività, genialità, intuito e soprattutto di quell’idea brillante e innovativa che ha segnato una svolta nella storia di un intero territorio.

Abbiamo selezionato per voi le bottiglie perfette per i vostri regali di Natale, complete di una bellissima confezione firmata Berlucchi ‘61.

- **FRANCIACORTA “61 EXTRA BRUT”**
Berlucchi
32,00 € (IVA COMPRESA)
- **FRANCIACORTA “61 EXTRA BRUT”**
Berlucchi (Magnum 1,5 L.)
63,00 € (IVA COMPRESA)
- **FRANCIACORTA “61 EXTRA BRUT”**
Berlucchi (Jeroboam 3 L.)
130,00 € (IVA COMPRESA)
- **FRANCIACORTA “61 SATEN”**
Berlucchi
36,00 € (IVA COMPRESA)
- **FRANCIACORTA “61 SATEN”**
Berlucchi (Magnum 1,5 L.)
73,00 € (IVA COMPRESA)
- **FRANCIACORTA “61 ROSÈ”**
Berlucchi
38,00 € (IVA COMPRESA)



BERLUCCHI
FRANCIACORTA



CONFEZIONE IN LATTA "LAMPADINA"

1 Bottiglia '61 Extra Brut (0,75 L.)

39,00 € (IVA COMPRESA)

La scatola può diventare un bellissimo oggetto
d'arredo e da collezione.

Per maggiori informazioni e listino prezzi, contattaci a info@mcravenna.it



HAI FIUTO PER LA BIRRA?



BEER BOX

6 Bottiglie di Birra Orazio (33 cl)

33,00 €
(IVA COMPRESA)

LA BIRRA PRODOTTA DA CHI DI CEREALI SE NE INTENDE.

Dall'esperienza ultracentenaria nel campo dei cereali di Molino Spadoni è nato il Birrificio del Molino.

I migliori cereali, selezionati dai nostri laboratori, vengono trasformati in birre artigianali non pasteurizzate e non microfiltrate, sotto la guida del Maestro Birraio Nicola Grande.

Hai mai provato la birra artigianale fresca dal maturatore, e prodotta a soli 20 km da te?

Tutte le nostre birre sono crude, non pasteurizzate e non filtrate, prodotte in esclusiva dal Birrificio Artigianale del Molino Spadoni a Reda di Faenza (RA)

Leonardo Spadoni



AMARI, LIQUORI E DISTILLATI

I liquori sono veri tesori in bottiglia, realizzati con passione e amore per la genuinità e per i sapori autentici.

Sono specialità tradizionali realizzate da Leonardo Spadoni riscoprendo le antiche ricette di Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana che con il suo libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" del 1891 fu il primo a catalogare 790 ricette della nostra tradizione gastronomica.

SCOPRI TUTTA LA GAMMA:

- Rosolio di Cedro
- Rosolio d'Anice
- Rosolio di Rose
- Flauto Magico
- Nocino
- China
- Fernet
- Zabaione

MAGNUM (1,5 L.)
DA 42,00 A 47,30 €
(IVA COMPRESA)

BOTTIGLIA (0,5 L.)
DA 17,25 A 19,00 €
IVA COMPRESA)

BOTTIGLIA (0,2 L.)
DA 11,00 A 12,00 €
(IVA COMPRESA)



Leonardo Spadoni





RHUM FULL PROOF REAL ORIGINAL
COR GOLD RESERVE LEONARDO
SPADONI

70cl, 58% vol.

44,85 € (IVA COMPRESA)



RHUM SELEZIONE JAMAICA REAL
ORIGINAL LEONARDO SPADONI

70cl, 58% vol.

27,60 € (IVA COMPRESA)



LA DEGUSTAZIONE

5pz da 01 L.
Confezione regalo con 5 liquori mignon assortiti
Leonardo Spadoni

4,50 € (IVA COMPRESA)





MERCATO
COPERTO
RAVENNA



MARMELLATE, CONSERVE E SALSE DEL MERCATO COPERTO

- FICHI CARAMELLATI
- SABA DI ROMAGNA
SAVOR DI ROMAGNA
MOSTARDA ROMAGNOLA
(240G)
DA 8,40 € A 10,50 €
(IVA COMPRESA)
- CREMA DI SCALOGNO
(100G)
7,90 € (IVA COMPRESA)
- BISCOTTI RAVIOLI CON
FICHI CARAMELLATI
MOSTARDA (230G)
DA 4,90 € A 7,40 €
(IVA COMPRESA)

Dai prodotti tipici dell'Emilia-Romagna, dalle ricette tradizionali, dalla cucina Romagnola.

I NOSTRI PRODOTTI
RACCONTANO LA
STORIA GASTRONOMICA
DEL NOSTRO
TERRITORIO, CON
GUSTO E QUALITÀ.

I nostri biscotti artigianali nascono da ricette tradizionali reinterpretate con passione, per offrire fragranze diverse ma la stessa qualità inconfondibile. Perfetti da gustare ogni giorno o da regalare a chi ama la semplicità fatta bene.



I PARTNER
SCELTI
PER VOI



Leonardo Spadoni



FRAN
TOIO
VAL
SANT
ERNO



LA GIARDINIERA DI MORGAN



Dalla ricetta di nonna Regina rivisitata dalla creatività di Morgan, unita alla capacità di Luciana di rendere le buone idee dei progetti reali, nel 2012 nasce a Vicenza un'azienda di famiglia che lavora verdure provenienti esclusivamente da aziende agricole a pochi km di distanza, prodotte in modo etico e sostenibile.

Le loro Giardiniere sono conserve deliziose e rispettose dell'ambiente, il perfetto completamento per i vostri taglieri di salumi e formaggi, o come contorno "all'Emiliana" in abbinamento a secondi di carne e di pesce.

Al Mercato Coperto trovi una vasta gamma dei colori "Crocanti" di Morgan, tra giardiniera, monovarietali, stagionali, salse e molto altro.





IN CONFEZIONI
DA 205G A 5 KG
A PARTIRE DA 14,50 €

GIULIANO TARTUFI®



GIULIANO TARTUFI

SAPORI RAFFINATI DALL'APPENNINO

Da un hobby e da una passione di Giuliano Martinielli nasce GiulianoTartufi.

Dal 1991 Giuliano si dedica esclusivamente alla ricerca e alla vendita di Tartufo fresco, prima realizzando i prodotti in un piccolo laboratorio di Pietralunga: si specializzerà così nella commercializzazione di Tartufo fresco e nella produzione di specialità alimentari a base di Tartufo.



SALSE, FUNGHI PORCINI
SECCHI, CREME E SPECIALITÀ
AL TARTUFO E AI PORCINI
DELL'APPENNINO

A PARTIRE DA 7,90 €
(IVA COMPRESA)

CASEIFICIO CAVOLA "993"



PARMIGIANO REGGIANO
24 MESI
"VACCHE ROSSE" - 250G
Sottovouto
12,90 € (IVA COMPRESA)



PARMIGIANO REGGIANO
24 MESI - 250G
Sottovouto
9,90 € (IVA COMPRESA)
Incartato a mano
10,90 € (IVA COMPRESA)



PARMIGIANO REGGIANO
24 MESI - 500G
Incartato a mano
19,90 € (IVA COMPRESA)

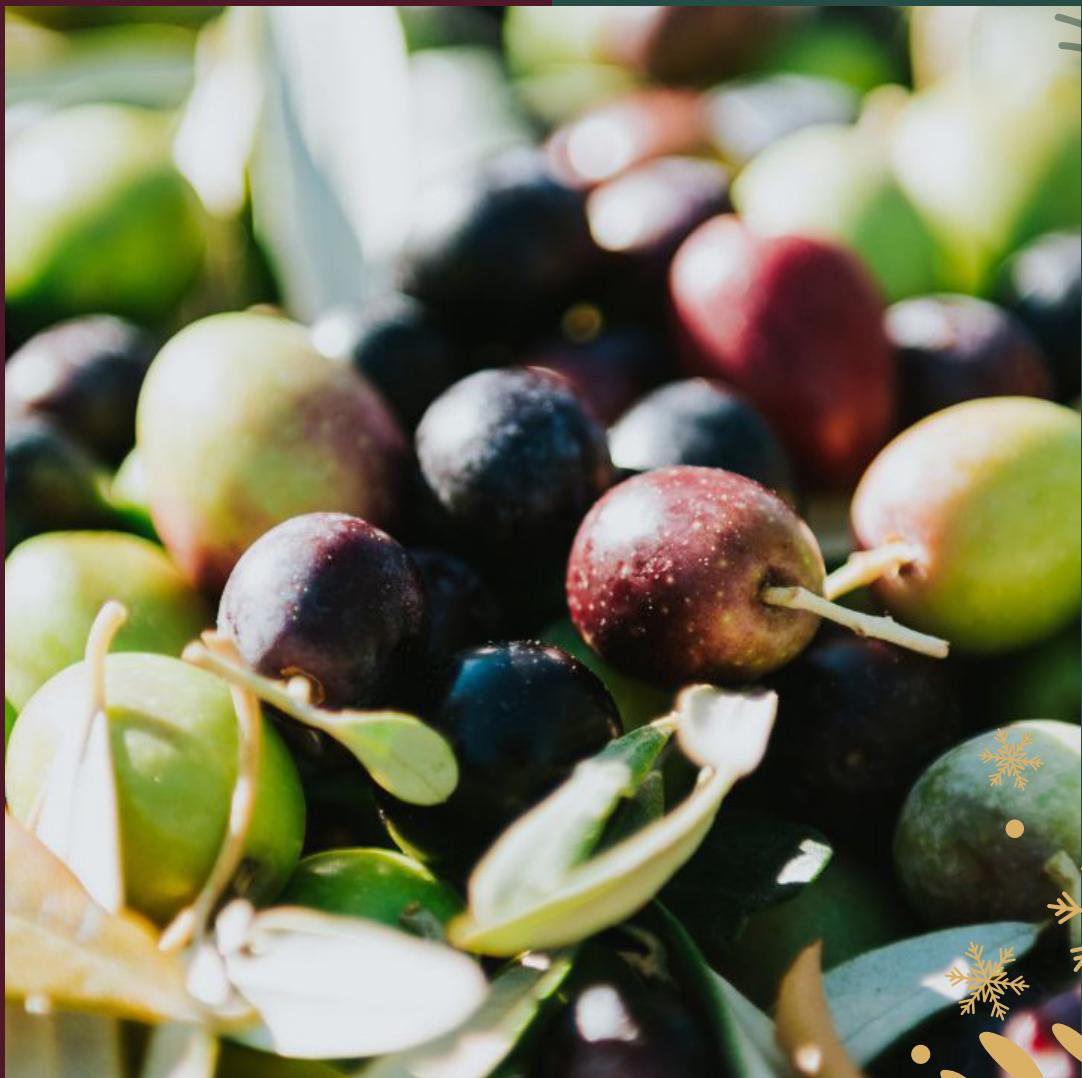
DAL 1929 QUALITÀ DI MONTAGNA

Nasce nel 1929, in un piccolo paesino sulle montagne di Reggio Emilia.
L'azienda coltiva i suoi campi senza concimi chimici e antiparassitari, garantendo un'alimentazione genuina delle mucche, per la produzione di un latte di altissima qualità.
Da anni 993 è noto come numero di montagna ed è sinonimo di altissima qualità !

Prova la selezione di Parmigiano "993" biologico con stagionatura 24 mesi:



FRAN
TOIO
VAL
SANT
ERNO



OLIO EVO CLASSICO, FRANTOIO VALSANTERNO

Blend delicato prodotto con olive Leccino e Frantoio raccolte a media maturazione. Contraddistinto da un gusto equilibrato tra amaro e piccante e da sentori di mandorla ed erba fresca. L'azienda sorge sulle prime colline di Imola, nel cuore di un uliveto di 9 ettari ed è l'unico frantoio in provincia di Bologna.

Qui si trova l'oleificio in cui vengono trasformate esclusivamente olive del territorio.

Il frantoio produce olio E.V.O. curando dalla coltivazione all'imbottigliamento, ma supporta anche gli olivicoltori del territorio con servizi dedicati.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CLASSICO

- 250ML - 9,00 € (IVA COMPRESA)
- 500ML - 17,50 € (IVA COMPRESA)

Oilalà

LIVE BETTER



OILALÀ OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Gli oli extravergine d'oliva Oilalà racchiudono i sapori della tradizione pugliese. Una selezione curata per esaltare la semplicità e la qualità in cucina.



**OLIO EVO CORATINA
CASTEL DEL MONTE**
500ml
17,50€ (IVA COMPRESA)



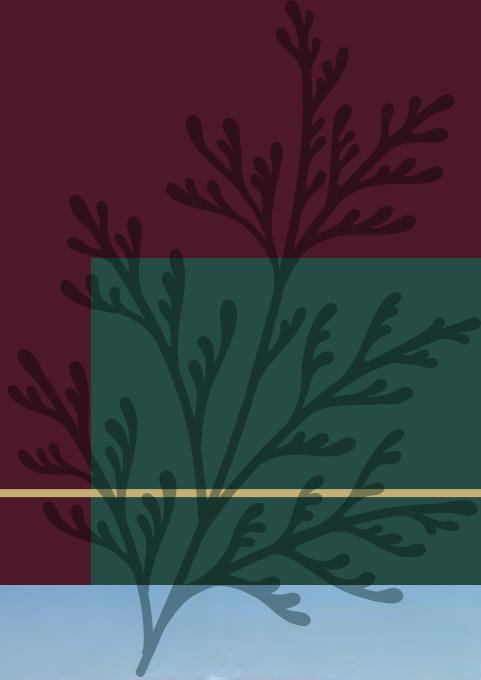
**OLIO EVO PERANZANA
ALTAMURA**
500ml
18,50€ (IVA COMPRESA)



**OLIO EVO
MAIOLICHE QUEEN**
750ml
22,00€ (IVA COMPRESA)



**OLIO EVO PERANZANA
| LIQUID LUXURY STYLE**
500ml
28,90€ (IVA COMPRESA)



SALINA DI CERVIA



La Salina di Cervia è un luogo unico: 827 ettari di natura, a un passo dal mare, che custodiscono da secoli l'antica arte di produrre il sale.

Il "Sale Dolce di Cervia" è un sale integrale marino, ottenuto dall'acqua dell'Adriatico evaporata naturalmente nei bacini della salina.

Dopo l'alluvione del 2023, la Salina, cuore storico e identitario del territorio, ha affrontato grandi difficoltà. Grazie all'impegno di istituzioni, comunità e operatori, la produzione è tornata attiva nel marzo 2024.

Oggi "Sale Dolce di Cervia" è di nuovo disponibile, simbolo di resilienza, cultura e sapore genuino.

Scopri la nostra selezione: un sale naturale, ricco di tracce minerali, che porta con sé la storia di Cervia e il profumo del mare, perfetto per valorizzare ogni ricetta, con gusto autentico e radici genuine.





BENEDETTO CAVALIERI



Il Pastificio Benedetto Cavalieri nasce nel 1918, nel cuore delle colline pugliesi, dove la tradizione del grano duro è parte dell'identità del territorio. Da generazioni, la famiglia Cavalieri seleziona con cura le migliori semole italiane e lavora la pasta secondo il loro storico Metodo Delicato: impasto lento, trafilatura al bronzo ed essiccazione a bassa temperatura.

Un processo naturale, senza scorciatoie, che preserva il profumo del grano e garantisce una pasta dalla consistenza corposa, elastica e dal sapore autentico — amata da chi cerca solo il meglio.

Simbolo di eccellenza e artigianalità, Benedetto Cavalieri continua ancora oggi a firmare ogni formato con la stessa passione e qualità di sempre.



RISERVA SAN MASSIMO



RISERVA SAN MASSIMO

RISERVA SAN MASSIMO: DOVE NATURA E RISO D'ECCELLENZA CONVIVONO

Riserva San Massimo è un'area naturale di circa 600 ettari nella Valle del Ticino di cui 200 dedicati alla coltivazione del riso dove foreste, risorgive, aree agricole e filari di alberi da frutto autoctoni si alternano creando un ecosistema ricchissimo di biodiversità.

Qui nasce l’“autentico” Riso Carnaroli della Riserva: coltivato esclusivamente all’interno dell’area, con pratiche agricole rispettose del suolo e metodi di lavorazione artigianale che ne preservano integrità, sapore e qualità organolettiche.

Il risultato è un riso apprezzato da chef e appassionati: chicchi compatti, perfetta tenuta di cottura e basso grado di collosità ideali per risotti raffinati.







FORMAGGI OFFICINE GASTRONOMICHE SPADONI

TUTTI I SAPORI DELLA TRADIZIONE ROMAGNOLA



Squacquerone di Romagna DOP, è un formaggio a pasta molle, tipico dell'Appennino Romagnolo, un luogo in cui gli animali vengono tradizionalmente alimentati con foraggio della Pianura Padana. Questa alimentazione permette di fornire un latte delicato con una nota erbacea, ottimo per la produzione di questo formaggio particolarmente tenero e cremoso. Dal colore bianco latte e dal sapore dolce e delicato, lo Squacquerone prende il suo nome dal dialettale "squacqueron" per la sua indole a squacquerare, ovvero a lasciarsi andare, in riferimento alla sua consistenza così molle dovuta alla sua breve maturazione. La certificazione DOP garantisce a questo prodotto l'utilizzo di solo latte proveniente dalla zona d'origine, l'assenza di conservanti e l'esclusivo utilizzo di fermenti autoctoni.

Caciotta di Brisighella, è un formaggio morbido a pasta bianca, prodotto con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo. Grazie alla materia prima delicata e allo straordinario bouquet di fermenti lattici, si ottiene questo formaggio che matura in pochissimi giorni, dall'aspetto compatto e dall'anima morbida, dolce e cremosa.

Bucciatello, morbido e stagionato, prodotto con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo e caratterizzato per la leggera crosta sottile in superficie e soprattutto per la sua tenerezza e morbidezza. Un formaggio ot-

timo come antipasto e da accompagnamento a taglieri tipici romagnoli.

Pecorino, è un formaggio semi stagionato prodotto con latte fresco ovino pastorizzato italiano di Alta Qualità proveniente dalle colline romagnole, arricchito con l'aggiunta di sale marino integrale di Cervia. Il Pecorino è un formaggio ideale da antipasto, da accompagnamento a tagliere tipici romagnoli e come condimento a primi e secondi piatti.

Lo Stanco è un formaggio prodotto con latte fresco italiano di Alta Qualità emiliano-romagnolo, a pasta tenera con crosta fiorita edibile. Bucchia sottile, gusto cremoso e delicato, nella maturazione tende a deformare la sua forma originale e proprio per questo ne deriva la sua denominazione "stanco". Caratterizzato da un colore bianco, dalla consistenza morbida e dal sapore dolce e delicato.

I formaggi affinati cambiano a seconda della stagionalità

Il Pecorino affinato al fieno, prodotto con latte crudo 100% italiano, è un formaggio dal sapore dolce con una leggera venatura piccante grazie alla stagionatura naturale che avviene prima su assi di abete e poi sotto al fieno in apposite barrique. Durante il processo di affinatura il pecorino acquisisce morbidezza e sentori di fieno e fiori che si sposano perfettamente con i suoi sentori lattici e burrosi





LA MORA ROMAGNOLA

UNA DELLE RAZZE PIÙ PREGIATE D'ITALIA

La Mora Romagnola è un suino speciale, una delle sei razze autoctone italiane, fino a pochi anni fa a rischio estinzione. Leonardo Spadoni, in prima linea per la difesa di questa razza tipica ha creato un allevamento dove i circa 1000 capi presenti, di cui è stata ricostituita la genetica originaria, possono facilmente accedere allo spazio esterno e quindi crescere in un ambiente semibrado, dove non manca mai l'approvvigionamento di acqua e cibo. La sorgente a 700 m di quota e le materie prime di produzione aziendale garantiscono la copertura dei fabbisogni alimentari degli animali. La Fattoria Palazzo di Zattaglia si estende su oltre 90 ettari fra colline, pascoli e boschi all'interno della Vena del Gesso Romagnola.

Lo stato semibrado della Mora Romagnola rende la carne più saporita, quindi necessita di meno sale e apporta fino al 35% in più di proteine e il 64% di grassi insaturi.

Oltre a queste, le caratteristiche che rendono uniche le sue carni sono:

- Il maggior movimento all'aperto fa sì che il muscolo sia più tonico e con una maggiore concentrazione di mioglobina (ferro). Per questo motivo la carne è più scura.

- La genetica di questa razza dona una marezatura molto accentuata con la presenza di grasso fra le fibre muscolari che si traduce in più sapore e tenerezza.
- La Mora vive il doppio di un normale maiale, 16/18 mesi contro 7/8 e quindi grazie alla sua età alla macellazione è sufficiente una minor quantità di sale per insaporire e conservare la carne.

Per saperne di più:





MERCATO COPERTO

RAVENNA

MERCATO COPERTO
PIAZZA ANDRE COSTA
48121 - RAVENNA

INFO@MCRAVENNA.IT
0544 244611



**CASA
SPADONI**

CASA SPADONI
VIA GRANAROLO, 97/99
48018 - FAENZA

INFO@CASASPADONI.IT
0546 697711