



# DONNA GNORA

Tradizione e genuinità nei prodotti italiani

DONNA GNORA, ovvero “Signora nera”, dal nome di una contrada in agro di Ostuni, è un progetto che mira a diffondere l’interesse per la “cultura” e la buona qualità delle risorse enogastronomiche tipiche del territorio italiano, tramite la scoperta e la commercializzazione di prodotti e produttori meritevoli, che rispettino la cura della qualità e della genuinità.

La visita e l’assaggio diretto presso gli autentici “artigiani del gusto” che abbiamo scoperto ci hanno permesso di costruire una prima serie di offerte di prodotti “primari” che riportano ai sapori e alla migliore tradizione alimentare del nostro paese. Con un occhio particolare alla genuinità e alla qualità delle materie prime, contro ogni sofisticazione, cerchiamo inoltre di documentare la correttezza del loro processo produttivo e la loro autenticità.

Accanto all’interesse statutario per la “cultura” e la buona qualità del prodotto, vogliamo costruire una “rete commerciale” che si articola al di fuori dei normali canali distributivi. Non siamo quindi interessati alla grande o piccola distribuzione. Noi vogliamo realizzare una nostra rete fatta di amici, conoscenti, amici di altri amici, che condividono con noi il gusto degli alimenti buoni e sani, che riconoscono il valore del “sapere” e del condividere le esperienze. Consegneremo dunque i prodotti direttamente a chi ce li chiede, via corriere o raggiungendovi direttamente e informando al momento dell’ordine sui tempi di arrivo. Vorremmo che la nostra rete di distribuzione fosse attiva, ci facesse partecipe delle proprie scoperte culturali legate al territorio e all’enogastronomia, ci segnalasse prodotti e produttori meritevoli, ci aiutasse nel realizzare scambi che migliorino la qualità dei prodotti distribuiti, la qualità del sistema di distribuzione diretto, l’ottenimento delle condizioni migliori per un giusto rapporto qualità prezzo.

## *LISTA PRODOTTI DETTAGLIATA*

*Gennaio 2008 (prezzi comprensivi di IVA)*







## Vini rossi

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PRODOTTO ED IMBOTTIGLIATO	SCELTO DA	PREZZO
<b>NEGRO AMARO IGT</b>	<p><u>FANTASIE del VIGNETO 2006</u> E' ottenuto da selezione delle uve dei vitigni Negro Amaro e Malvasia di Lecce, raccolte nel territorio di Melissano e dei comuni limitrofi, al centro della penisola Salentina, nel sud della Puglia. I vigneti disposti a spalliera non irrigua sono coltivati dai soci della cooperativa e portati alla cantina di Melissano.</p> <p>NOTE DEGUSTATIVE Colore: rosso rubino intenso con riflessi aranciati. Naso: profumi ampi e persistenti con componenti fruttate in evidenza. Bocca: vino di sapore asciutto con retrogusto gradevole e rotondo, leggermente amarognolo. Vino da tutto pasto particolarmente indicato con carni rosse e bianche. Grad. alc. 12,5% vol.</p>	P, I: Unione Agricola di Melissano (MelissanoLE)	Antonello Marco	3,80 €/bott.
<b>PRIMITIVO DEL SALENTO IGT</b>	<p><u>PRIMITIVO del SALENTO 2005</u> E' ottenuto dalle uve "Primitivo" coltivate, sin dai tempi antichi, in buona parte della fascia orientale della Provincia di Taranto. I vigneti ad "alberello" fanno parte del paesaggio pugliese e, coltivati con metodi tradizionali dalla cantina Pruvus, con l'aiuto del clima particolarmente mite, producono uve di grande qualità ad alta gradazione zuccherina che maturano precocemente.</p> <p>NOTE DEGUSTATIVE Colore: rosso, tendente al violaceo con leggeri riflessi aranciati. Naso: Profumo ampio, leggermente speziato. Bocca: vino di grande struttura e aroma fruttato. Accompagna carni rosse alla griglia e arrostiti. Grad. alc. 14% Vol.</p>	P e I: Cantina Pruvus (Grottaglie TA)	Paola Federico	<i>offerta</i> 2,80 €/bott.
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC</b>	<p><u>TRAMONTO 2006</u> Da uve 100% Montepulciano d'Abruzzo coltivate nei vigneti di proprietà dell'Azienda Lepore situati sul versante sud del comune di Colonnella. Dopo la diraspatura delle uve, raccolte a mano su 24 ettari di proprietà, viene avviata la macerazione in vinificatori verticali a temperatura controllata (26° - 28°) per un periodo di 8 - 10 giorni. La fermentazione si completa in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Dopo il primo periodo di affinamento in acciaio, segue un secondo affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.</p> <p>NOTE DEGUSTATIVE Colore: rosso rubino intenso con riflesso granato. Naso: vino caratterizzato da ricco bouquet, con sensazioni di ciliegia matura e piccoli frutti di sottobosco; sul finale sensazioni speziate con leggeri sentori di liquirizia tipiche del vitigno. Bocca: di gusto caldo giustamente tannico intenso e sorprendentemente persistente. Ottime le sensazioni finali di liquirizia. Accompagna carni rosse e arrostiti, formaggi di media stagionatura. Grad. alc. 13% Vol.</p>	P e I: Cantina Lepore (Contrada Civita - Colonnella TE)	Federico Gino	4,50 €/bott.

SEDE LEGALE  
Via Piave, 10  
70026 Modugno

SEDE OPERATIVA  
Via Baracca, 44  
30174 Mestre (VE)  
telefax: 041.5343928



## Vini bianchi

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PRODOTTO ED IMBOTTIGLIATO	SCELTO DA	PREZZO
<b>PASSERINA CONTROGUERRA DOC</b>	<p><u>PASSERA delle VIGNE 2006</u> Da vigneti di proprietà dell'Azienda Lepore situati sul versante sud del comune di Colonnella. Vinificazione in bianco, refrigerazione e decantazione statica del mosto. Fermentazione alcolica a temperature tra i 17° e i 20°. Dopo alcuni travasi il vino rimane in contenitori di acciaio a temperatura costante, sotto carica di azoto fino al momento dell'imbottigliamento, che avviene di norma prima della stagione calda.</p> <p>NOTE DEGUSTATIVE Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Naso: fruttato floreale con chiari riconoscimenti di frutti gialli e sfumature di miele; notevole persistenza olfattiva. Bocca: caldo, pieno, con note di frutta matura; armonico ed equilibrato, in bocca apre sensazioni fresche, quasi agrumate.</p> <p>Accompagna carni bianche e piatti di pesce; consigliabile anche con funghi e tartufi. Grad. Alc. 13,5 % vol.</p>	P e I: Cantina Lepore (Contrada Civita – Colonnella TE)	Gino Marco	6,00 €/bott.
<b>TREBBIANO d'ABRUZZO DOC</b>	<p><u>COLLE MORINO 2006</u> Raccolta delle uve manuale in cassette a fine settembre, dai vigneti Colle Morino dell'azienda Barba situati in località Scerne, nel Comune di Pineto (TE). Diraspatura e pressatura soffice delle uve. Debouillage a 12°-13°C per 18 ore, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata tra 17° e 19°C, affinamento su fecce fini per 60 giorni.</p> <p>NOTE DEGUSTATIVE Colore: giallo paglierino. Naso: profumo vinoso, gradevole, delicatamente profumato con sentori fruttati di ananas e arancia e un tocco speziato. Bocca: morbido, dal sapore asciutto, sapido, vellutato, armonico.</p> <p>Si accompagna a piatti di pesce, carni bianche, risotti delicati. Grad. Alc. 12,5 % vol.</p>	P e I: Azienda Agricola F.lli Barba, (Roseto degli Abruzzi – TE)	Gino Marco	4,50 €/bott.

SEDE LEGALE  
Via Piave, 10  
70026 Modugno

SEDE OPERATIVA  
Via Baracca, 44  
30174 Mestre (VE)  
telefax: 041.5343928



<p><b>PROSECCO VALDOBBIADENE DOC</b></p> <p>Vino Spumante Extra Dry</p>	<p><u>VIGNA del BACIO 2006</u> Dal 1875 la famiglia Geronazzo coltiva con amore e con passione la Vigna del Bacio, che si estende sulle colline a ridosso delle Prealpi Trevigiane, nella zona doc di Valdobbiadene, patria del Prosecco più pregiato.</p> <p>NOTE DEGUSTATIVE Colore: giallo paglierino, perlage minuto e persistente. Naso: vinoso, fruttato e ricco di sentori di fiori di prato. Bocca: fruttato con sentori di mela e pera.</p> <p><u>Extra Dry: gli zuccheri non svolti sono compresi tra 12 e 20 g/l.</u></p> <p>Ideale per aperitivo o con il dessert Grad. Alc. 11,5 % vol</p>	<p>P e I: Azienda Vitivinicola Vigna del Bacio di Geronazzo Alessandro (San Pietro di Barbozza – Valdobbiadene – TV)</p>	<p>Marco Giuseppe</p>	<p>5,50 €/bott.</p>
<p><b>PROSECCO VALDOBBIADENE DOC</b></p> <p>Vino Frizzante</p>	<p><u>VIGNA del BACIO 2006</u> Dal 1875 la famiglia Geronazzo coltiva con amore e con passione la Vigna del Bacio, che si estende sulle colline a ridosso delle Prealpi Trevigiane, nella zona doc di Valdobbiadene, patria del Prosecco più pregiato.</p> <p>NOTE DEGUSTATIVE Colore: giallo paglierino, perlage minuto e persistente. Naso: vinoso, fruttato e ricco di sentori di fiori di prato. Bocca: fruttato, leggermente amarognolo, con la giusta sapidità.</p> <p><u>Brut: gli zuccheri non svolti sono compresi tra 6 e 15 g/l.</u></p> <p>Ideale per aperitivo, o con piatti di pesce, formaggi di malga, sopressa Grad. Alc. 11,5 % vol</p>		<p>Marco Giuseppe</p>	<p>5,00 €/bott.</p>
<p><b>GRAPPA VALDOBBIADENE</b></p>	<p><u>VIGNA del BACIO</u> Proveniente da vinacce selezionate di uve prodotte e vinificate in Valdobbiadene.</p> <p>Grappa dal gusto fine e delicato che conserva la piacevole fragranza delle vinacce di la cui origine sono le uve che creano il rinomato Prosecco di Valdobbiadene e trasmettono alla Grappa il gusto armonico e secco.</p>		<p>Gino</p>	<p>13,00 €/bott.</p>

SEDE LEGALE  
Via Piave, 10  
70026 Modugno

SEDE OPERATIVA  
Via Baracca, 44  
30174 Mestre (VE)  
telefax: 041.5343928



## Pasta e Pane

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PRODOTTO ED IMBOTTIGLIATO	SCELTO DA	PREZZO
<b>TARALLI PUGLIESI</b>	<p>Taralli pugliesi all'olio extravergine di oliva, fatti artigianalmente con farina di grano tenero, sale, lievito, vino bianco e olio pugliese, bolliti e poi cotti al forno: piccoli, lisci e friabili, possono sostituire il pane durante il pasto o accompagnare l'aperitivo.</p> <p>Anna Signorile produce i suoi taralli (più propriamente denominabili "tarallini" per distinguerli dalla variante napoletana) secondo la ricetta tradizionale pugliese: la loro particolarità sta nell'originale croccantezza.</p>	P: Tarallificio Artigianale Anna Signorile (Bitetto BA)	Grazia	3,00 €/350gr.
<b>PASTA ABRUZZESE di SARAGOLLA</b>	<p>La saragolla è un cereale antenato dei moderni grani duri. Rispetto agli altri grani duri contiene una più alto contenuto di proteine, lipidi e sali minerali e le paste ottenute risultano più buone: è stata riscoperta da Giulio Amadio Fiore, esperto nella coltivazione e lavorazione dei cereali antichi, che lo fa coltivare interamente in Abruzzo e lo tratta nel rispetto rigoroso di un'agricoltura ecocompatibile. Poi lo macina al proprio mulino ancora a pietra, dopo la perlatura dei semi; la successiva pastificazione avviene rigorosamente a lenta essiccazione dopo trafilatura al bronzo.</p>	P: Az. Gioie di Fattoria di Giulio Amadio Fiore (Torano Nuovo – Controguerra, TE)	Marco Ivo	2,50 €/500gr.
<b>PASTA ABRUZZESE di FARRO</b>	<p>Di farro al 100% abruzzese, di qualità biologica garantita (reg. CEE 2092/91), certificata dall'Associazione suolo e Salute per ogni fornitura. il processo è volto a non alterare le superiori caratteristiche delle materie prime. I grani prima di essere macinati integralmente e a pietra, vengono ventilati e leggermente decorticati (perlatura) affinché solo le parti più esterne e indigeribili (lignina e crusche superficiali) siano eliminate lasciando intatta la qualità nutritiva del cereale integrale (<i>metodo G.A.Fiore</i>). La successiva setacciatura rotativa a flusso d'aria precede il passaggio nel mulino a mole di pietra che ruota a basso numero di giri, separatamente dalla biopulitura a secco, permettendo la più bassa temperatura di esecuzione possibile, in modo da non alterare le caratteristiche della materia prima. Poi con tale farina, presso pastificio tradizionale, viene prodotta la pasta con processo di trafilazione al bronzo e essiccato discontinui a bassa temperatura.</p>		Marco Ivo	2,50 €/500gr.
<b>FARRO PERLATO <i>Triticum Dicoccum</i></b>	<p>Di farro al 100% abruzzese, da agricoltura biologica garantita (reg. CEE 2092/91), certificata dall'Associazione suolo e Salute per ogni fornitura.</p> <p>Il tipico "Farro d'Abruzzo" coltivato da Amadio Fiore è di medie dimensioni ed appartenente alla specie botanica "Triticum dicoccum". All'interno di questa popolazione il produttore ha riscoperto l'antico ecotipo Livesa Rossa, più ricco di proteine, sali minerali e più saporito. Dalla lavorazione in azienda con mulino a pietra si ottiene questo farro perlato da utilizzare nelle minestre, nelle zuppe o come il riso.</p> <p>Il processo è lo stesso utilizzato per il grano di farro destinato alla pastificazione (vedi sopra il <i>metodo G.A.Fiore</i>).</p>		Marco Ivo	2,80 €/500gr.
<b>LA ZUPPA DELLA FATTORIA</b>	<p>INGREDIENTI: Farro, orzo, grano duro, lenticchie, miglio, ceci, avena e segale decorticati. Cuocere per 30 minuti. Tutti gli ingredienti sono prodotti e lavorati da Amadio Fiore, con la stessa cura e ricerca della qualità dai cui nasce la saragolla e il farro. Per cucinarla basta far bollire circa 1 litro d'acqua e far cucinare per circa 20 minuti la zuppa precedentemente sciacquata. A parte preparate un soffritto di olio di oliva, cipolla, sedano e il piatto è pronto.</p>		Marco Ivo	2,80 €/500gr.
<b>PASTA ARTIGIANALE DI SARAGOLLA</b>	<p>Per produrre questa pasta si utilizza il grano di saragolla e lo si lavora artigianalmente secondo modalità tradizionali che ne esaltano la bontà e la specificità dando quella fragranza e quel sapore tipico di superiore qualità e genuinità che solo la lavorazione a mano delle migliori farine può dare.</p>		Filippo	3,50 €/500gr.

SEDE LEGALE  
Via Piave, 10  
70026 Modugno

SEDE OPERATIVA  
Via Baracca, 44  
30174 Mestre (VE)  
telefax: 041.5343928



## Altri Prodotti

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PRODOTTO ED IMBOTTIGLIATO	SCELTO DA	PREZZO
<b>SCRUCCHIATA</b> (MARMELLATA D'UVA)	Composta d'uva sufficientemente omogenea, di media consistenza di colore violaceo scuro, mediamente dolce, dal sapore tipico leggero, retrogusto amarognolo, a volte lievemente acidulo. La varietà d'uva tradizionalmente impiegata è il "Montepulciano d'Abruzzo". Dopo il distacco manuale degli acini interi, questi vengono schiacciati manualmente tra il pollice e l'indice con eliminazione dei vinaccioli. Tale operazione "scrocchiatura" dà il nome dialettale al prodotto "scrucchiata"..	P: Azienda Agricola Walter D'Ambrosio, (Villarosa di Martinsicuro – TE)	Federico Ivo	5,50 €/ vaso da 250 gr.
<b>CONFETTURA MELACOTOGNA</b>	Il frutto del melo cotogno (Cydonium vulgaris o malus) ha una forma turbinato-ovale, costoluta, provvista di 5 logge contenenti ciascuna parecchi semi. E' di colore verdastro e diventa gialla man mano che matura. Per l'alto contenuto di pectine e tannini risulta comunque molto utile per la preparazione di confetture, conserve e gelatine. L'utilizzo e la conservazione delle cotogne risale ad epoca romana. Le confetture di mele cotogne e la cotognata appartengono ad un areale più vasto che spazia un pò in tutto il centro Italia ed ha riferimenti importanti in Abruzzo ed in Campania ed in altri territori dall'antico regno borbonico.		Federico Ivo	3,50 €/ vaso da 250 gr.
<b>MIELE DI MONTAGNA DA APICOLTURA BIOLOGICA</b>	Da apicoltura biologica, direttamente curata da Walter D'Ambrosio, che alleva e fa produrre le api sulle colline teramane e, per produrre miele di figlio e castagno, nella parte meridionale dell'Umbria confinante con il Lazio e le Marche. Questo miele si adatta particolarmente all'assaggio con il pecorino di fossa o tradizionale stagionato.		Marco	4,00 €/ vaso da 250 gr.

SEDE LEGALE  
Via Piave, 10  
70026 Modugno

SEDE OPERATIVA  
Via Baracca, 44  
30174 Mestre (VE)  
telefax: 041.5343928