



ITA – Italian Trade Agency

Vincenzo Perrotta
von ‚DI VITO‘

Gourmet Südtalilien

- ▶ 37 Aussteller in der italienischen Botschaft am Rennweg
- ▶ Erstmals Lieferanten aus Sardinien und den Abruzzen
- ▶ Italienische Innovationen: Gelbes Ketchup und One-Pot-Meals

Italien wohin das Auge reicht: Olivenöl, Mozzarella, Pizzateig, Tomatensaucen, Spagetti, Prosciutto und noch viel mehr. In der italienischen Botschaft in Wien am Rennweg stellten Produzenten aus den Regionen Abruzzen, Apulien, Basilikata, Kalabrien, Kampagnen, Sizilien und Sardinien aus. „37 Aussteller präsentieren typische Delikatessen und Weine aus Südtalilien“, erklärt Dr. Poala Lisi, Direktorin von ICE-Italienische Agentur für Außenhandel.

Aus den Abruzzen. Zum ersten Mal stellen Lieferanten aus den Abruzzen und aus Sardinien aus. Vincenzo Perrotta von ‚Di Vito‘

ist ein junger Unternehmer aus den Abruzzen. Seine Spezialität ist Olivenöl – Bio, aus entkernten Oliven, mild im Geschmack. Sein Olivenöl wird in verschiedenen Preisklassen verkauft. „Noch bin ich nicht in Österreich gelistet, suche aber nach Handelspartnern.“ Eine Besonderheit des Italieners: junger Knoblauchtrieb in eingelegtem Olivenöl.

Gelbes Ketchup. Neben innovativen Produkten wie Ketchup aus gelben Tomaten und fertigem Pizzaboden stellte Raffaele Tiberino seine One-Pot-Meals aus. „Wir sind die ersten Lieferanten, die italienische Gerichte für die interna-

tionale Raumstation produzierten.“ Die abgepackten Gerichte reichen von Pasta über Risotto hin zu Couscous-Gerichten und Suppen. Gelistet sind Tiberino-Produkte bei Meinel am Graben. Preislich erstrecken sich die Fertiggerichte zwischen 3,99 und 5,99 Euro.

Private Label. Mit seiner Marke ‚vallefiorita‘ produziert Francesco Galizia auch für Eigenmarken. Seine Top-Seller sind fertige Pizzaböden mit mikrofiltriertem Meerwasser. Im Handel sind diese noch nicht erhältlich dafür sind sie in etlichen Wiener Restaurants zu finden. Neben Pizzateig produziert Galizia auch fertige Sandwiches. „Unsere Sandwiches exportieren wir nach Schweden, Frankreich und England – unter unserer eigenen Marke oder auch als Private Label.“ Je nach Inhalt variiert der Preis zwischen 1,20 Euro und 1,80 Euro. Veranstalterin Lisi ist zufrieden: „Wir sind sehr glücklich, dass wir Lieferanten aus Regionen mit Entwicklungspotenzial nach Wien holen konnten.“

Anna Lena Wagner

Aussteller Gourmet Süditalien 2019

CANTINA ZACCAGNINI

Angelo RUZZI
info@cantinazaccagnini.it
www.cantinazaccagnini.it

DELIXIA Milch-Karamell-Creme

Claudio SBARAGLIA
info@delixia.eu
www.delixia.eu

DI VITO FOOD SRL

Vincenzo PERROTTA
info@divitofood.com
www.divitofood.com

MARCHESI DE' CORDANO

Ilaria CASSETTA
export@cordano.it
www.cordano.it

MARINA PALUSCI ORGANIC FARM

Massimiliano D'ADDARIO
info@olivetoependone.com
www.olivetoependone.com

PAN DUCALE

Paola D'AMARIO
p.damario@panducale.it
www.panducale.it

SAQUELLA 1856

Federica D'AMATO
sales.areaexport@saquella.it
www.saquella.it

TORRI CANTINE

Cristina MORANDO
export@rtwines.it
www.torricantine.it

APULIA FOOD SRL

Pantaleo MARGIOTTA
info@itesoridicanusium.it
www.itesoridicanusium.it

CASEIFICIO IGNALAT

Vincenzo IGNAZZI
info@ignalat.it
www.ignalat.com

DONNA FRANCESCA SAPORI IN CORSO SRL

Piero PALMIERI
piero.palmieri@donnafrancesca.it
www.donnafrancesca.it

GUSTI ITALIA

Manuela MASSARO
export@gitalia.org
www.gitalia.org

ITALIANS TRADITIONAL TEMPTATIONS

Sebastiano GADALETA
info@italians.store
www.italians.store

LE VIGNE DI SAMMARCO

Roberta LUPI
info@levignedisamarco.it
www.levignedisamarco.com

MASIELLO FOOD

Valerio MASIELLO
info@masiellofood.it
www.masiellofood.com

OLIO GUGLIELMI

Saverio GUGLIELMI
info@olioguglielmi.it
www.olioguglielmi.it

PRIMOFORNO – BAKERY PRODUCTS SPECIALIST FORNI & FATTORIE SRL

Antonio LOIZZO
info@primoforno.com
www.primoforno.com

SAI SALI ALIMENTARI E INDUSTRIALI SRL

Dr. Giulio Salvatore PIAZZOLLA
saisali@saisali.it
www.saisali.it

TIBERINO1888 SUDALIMENTA SRL

Raffaele TIBERINO
info@tiberino.com
www.tiberino.com

VALLE FIORITA

Francesco GALIZIA
info@vallefiorita.it
www.vallefiorita.it

FATTORIA DONNA TINA SARA SRL

Dr. Salvatore CAPALBI
info@donnatina.it
www.donnatina.it

GRANDITERRE PVM GLOBAL COMMERCE SRL

Vincenzo SANTANGELO
vins.santangelo@gmail.com
www.granditerre.eu

AZIENDA AGRICOLA SORELLE GARZO

Consuelo GARZO
dolciterre@hotmail.com
www.oliodolciterre.it

BIOAGRIWORLD SRL

Francesco PIROLO
info@agrigenus.com
www.agrigenus.com

CAFFEN SRL

Vincenzo BIANCO
caffen@caffen.it
www.caffen.it

DO.DA.CO. SRL

Daniela COPPOLA
info@dodaco.eu
www.dodaco.eu

FRATELLI D'ACUNZI SRL

Pasquale D'ACUNZI
dacunzisrl@tiscali.it
www.dacunzi.it

PASTIFICIO ANTONIO PALLANTE SRL

Vencislava IGNATOVA
ignatova@pastificiopallante.it
www.pastareggia.it

BRESCA DORADA

Paolo MELIS
commerciale@brescadorada.it
www.brescadorada.it

CAO FORMAGGI

Simone BUSSU
simone.bussu@caoformaggi.it
www.caoformaggi.it

NURKARA

Leonardo SECHI
infonurkara@gmail.com
www.nurkara.com

RISO DELLA SARDEGNA SPA

Gabriella PUTZU
info@risodellasardegna.it
www.risodellasardegna.it

COSTA F. SRL

Dr. Mario E. STANCANELLI
info@costadolci.it
www.costadolci.it

FRANTOIO SCALIA

Carmelo SCALIA
info@frantoioscalia.com
www.frantoioscalia.com

LE FARINE DEI NOSTRI SACCHI

Leopoldo DEJOMA
amministrazione@lefarinedeinostri-sacchi.it
www.lefarinedeinostrisacchi.it

SANTORO BMC SRL

Gabriele FERENDERES
amministrazione@santoroconserva.it
www.santoroconserva.it

SCIARA

Gionatan CASCINO
info@sciarapistacchio.com
www.sciarapistacchio.com