

# APPROCHE DU MARCHE' SUISSE

Lausanne, 10 Février 2014



S  
A  
V  
E  
U  
R  
S  
  
D  
E  
  
S  
I  
C  
I  
L  
E

## LISTE DES ENTREPRISES SICILIENNES

1. ANTICA TINDARI
2. ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI TIPICHE E DI QUALITÀ – “NON SOLO CIBUS”
3. ASSOCIAZIONE “STRADA DEI SAPORI DEI NEBRODI”
4. AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA FENECH FRANCESCO
5. AZIENDA AGRICOLA CALOGERA MILIO
6. AZIENDA AGRICOLA CARAVAGLIO ANTONINO
7. AZIENDA AGRICOLA CELI ANSALDO TOMMASO
8. AZIENDA AGRICOLA CLAUDIO BARBERA
9. AZIENDA AGRICOLA VASARI
10. AZIENDA MILIO
11. COMPAGNIA DELLE SICILIE
12. COOP. APOM – AGRICOLA PRODUTTORI OLIVICOLI MESSINESI
13. MIMMO PAONE
14. RE LIMONE
15. TENUTA GATTI DI GATTI RUSSO NICOLAS





## ANTICA TINDARI

Giuseppa Scafidi  
 Contrada Moreri - 98066 Patti (ME)  
 Tel. e Fax (+39) 0941 317202  
 info@anticatindari.it  
 www.anticatindari.it

Antica Tindari représente la tradition qui se rencontre avec les techniques de vinification et la technologie moderne, pour créer un produit de haute qualité.

La production de vin à Antica Tindari est une combinaison de vins de qualité, strictement d'origine, de grande réputation, comme Nero d'Avola et Syrah, avec des propositions très recherchées telles que Il Passito Rosé et le vin Mamertino.

La production et le développement ont été caractérisés par une attention constante du choix des raisins, de l'exploitation des vignes, de l'utilisation de processus qui garantirait l'exaltation de la saveur des raisins d'origine.

### Produits:

Nero d'Avola  
 Inzolia  
 Syrah  
 Nigrae  
 Mamertino



Date de création:	2000
Nombre d'employés:	0 - 10
Chiffre d'affaires:	-
% d'affaires export:	-
Pays d'exportation:	Allemagne, États-Unis, Hollande, Autriche



## ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI TIPICHE E DI QUALITÀ “NON SOLO CIBUS”

Fabrizio Scaramuzza  
Via Canova n°18, 98121 – Messina  
Tel. (+39) 090343520/329/3609881  
f.scaramuzza@tin.it/info@nonsolocibus.it  
www.nonsolocibus.it



« Non Solo Cibus » est une association fondée en 2004 dans le but de promouvoir et de valoriser des productions territoriales typiques aussi bien en ce qui concerne la production, l'organisation et la prestation de services, qu'en ce qui concerne l'exploitation des ressources et la culture du territoire, en réponse aux nouveaux besoins et attitudes nutritionnels.

Son but est de valoriser le territoire sicilien et de promouvoir l'image de la Sicile ainsi que ses produits traditionnels et de qualité envers les consommateurs finaux et les opérateurs des secteurs de la distribution et de la restauration, grâce au développement de synergies avec les politiques régionales, telles que le tourisme, l'artisanat et le commerce.

En outre, l'association vise à aider les entrepreneurs du secteur pour les activités de l'internationalisation, de pénétration de nouveaux marchés et de la commercialisation .

ENTREPRISES REPRESENTÉES	PRODUITS
Consorzio Agroalimentare Sicilia Nebrodi - Peloritani	Fromages, charcuterie, préparations à base de viande
Pasticceria Freni Messina	Spécialités de confiserie artisanale
Cooperativa C.A.I.F.E	Confitures, pâté, fruits et légumes en conserve





## ASSOCIAZIONE "STRADE DEI SAPORI DEI NEBRODI"

Fabio Giacomo  
Contrada Pietragrossa S.S. 113 – 98072 Caronia (Me)  
Tel. (+39) 389 1628966  
info@stradadeisaporideinebrodi.it  
www.stradadeisaporideinebrodi.it

Les productions agro-alimentaires et artisanales des Nebrodi se caractérisent par leur qualité élevée et par la valorisation de leur caractère typique, c'est-à-dire leur lien étroit avec le territoire et la culture qu'il exprime.

Le panier des Nebrodi vise à recueillir et à offrir un ensemble des produits typiques que l'on trouve dans le territoire du Parco dei Nebrodi et ses alentours.

**Pâte d'amandes, rametti, buccellati:** La pâte des amandes constitue une base commune pour plusieurs gâteaux traditionnels des Nebrodi, qui présentent une variété surprenante. On l'utilise, en y ajoutant du chocolat, des fruits ou des figes séchées, même à l'intérieur de la "*pasta reale coperta*", une sorte de grand *raviolo* rond. Les *buccellati*, par contre, sont farcis de figes, noix, pignons, zeste d'orange et cannelle.

La catégorie des petits gâteaux secs comprend les *rametti* ou *ramette*, des biscuits aux amandes ou aux noisettes blanches, couverts de grains de sucre colorés. Les *giammelle* ou *giammellotte* sont préparées avec une pâte plus tendre, aux œufs, tandis qu'avec la pâte du pain on prépare la *ciambella (cuddura)* de Pâques.

**Canestrato:** C'est un fromage de lait mixte de vache et de chèvre, chauffé à 37 degrés, placé dans une cuve en bois, caillé et versé dans des paniers en rotin qui donnent une forme particulière aux meules. Les meules sont pressées manuellement, ajoutant parfois des grains de poivre ou des flocons de piment rouge.

Le caillé est ensuite échaudé à 80° et laissé sécher sur des planches en bois. Après un jour il est salé à sec avec du sel marin, jusqu'à ce que le fromage n'en absorbe plus et qu'une couche de sel se crée sur la forme.

Le *canestrato* est enfin affiné dans des caves ou des grottes naturelles, où il reste pendant une période variable en fonction du niveau d'affinage souhaité.

**Maiorchino:** Il s'agit d'un fromage de forme cylindrique qui pèse 10-18 kg. Il représente l'un des plus grands pecorini d'Italie (apparemment datant du XVII<sup>e</sup> siècle), de par sa structure et de par sa qualité; il se caractérise en outre par une bonne aptitude aux affinages prolongés. On le produit du mois de février jusqu'à la moitié du mois de juin, en quantités très modestes, à partir de lait cru de brebis, auquel on ajoute 30% de lait de chèvre et présure de chevreau ou d'agneau. La technique de fabrication très complexe et l'affinage long rendent les coûts de production assez élevés par rapport au marché. Le (*Maiorchino*) *pecorino* risque donc de disparaître.

**Provola dei Nebrodi:** Il s'agit d'un traditionnel *caciocavallo* sicilien, produit artisanalement par les fromagers des monts Nebrodi selon les techniques de leurs ancêtres. Normalement il a des dimensions réduites (1-1,5 kg), même si quelques producteurs choisissent des tailles plus grandes pour un affinage prolongé. La forme est ovoïdale et se caractérise par la classique "tête" des *caciocavalli* (utilisée pour lier les formes et les accrocher).

On le produit à partir de lait de vache caillé à l'aide de présure d'agneau ou de chevreau, filé en jetant de l'eau chaude sur la masse. Avant le filage, la pâte est massée longuement : une technique qui ressemble à celle pour pétrir le pain, grâce à laquelle le fromage tend à s'effeuiller dans la bouche. Les formes présentent une peau lisse, luisante, de couleur paille ambré. Le goût peut être doux ou piquant, selon l'affinage. Un très bon fromage de table, on peut l'utiliser aussi en tant qu'ingrédient pour certains plats typiques. Les *caci figurati* sont des formes particulières, artistiques-artisanales, bonnes à manger mais aussi belles à voir.

**Ricotta:** La *ricotta* est un produit laitier diffusé dans toute la Sicile, où elle est utilisée dans d'innombrables préparations gastronomiques. Mais c'est sur les Nebrodi qu'elle connaît une explosion de biodiversité : elle y est produite encore comme à l'époque d'Homère, en utilisant le lait de figue pour le caillage. Le fromager détache des rameaux de quelques arbres sélectionnés et les plonge directement dans le sérum ou bien il les dilue dans une décoction d'eau bouillante qu'il versera ensuite dans la chaudière. Il s'agit d'une technique assez compliquée, car l'efficacité du latex est conditionnée par le climat, la saison et la vigueur végétative de la plante, ce qui fait que le fromager doit évaluer chaque fois la quantité et les temps de réaction. Ce qui est certain, cependant, c'est que grâce à cette technique on obtient des *ricotta* absolument pures, très personnelles, qui n'ont aucun arrière-goût de citron, acide ou minéral, mais qui présentent tout au plus un arôme herbacé très agréable. Mais la variabilité ne dépend pas seulement du latex de figue : on produit des *ricotta* de lait de vache, de brebis ou mixtes. Et encore, des *ricotta* sans sel, à consommer fraîches ou pour la pâtisserie, et des *ricotta* salées, destinées à l'affinage, qui deviendront dures et prêtes à être râpées. Sur les Nebrodi on produit également la *ricotta informata* (au four).

**Miel des Nebrodi:** Les monts Nebrodi se caractérisent par une variété exceptionnelle et unique de plantes et d'arbres: il suffit de penser qu'en une demie heure on peut passer du niveau de la mer à 1.500 mètres d'altitude. Pratiquant une apiculture transhumante, outre que sédentaire, on peut profiter de floraisons continues et diversifiées pendant toutes les saisons, ce qui donne la possibilité de produire du miel de très haute qualité en utilisant des "pâturages" très diversifiés qui vont de la plantation d'agrumes à la châtaigneraie, de l'acacia à l'eucalyptus, des arbres fruitiers en général aux mille fleurs exceptionnelles de montagne. Le miel que l'on tire est un produit sain et très savoureux que l'on peut goûter au naturel ou bien accompagner de produits typiques tels que fruits secs (pistaches, noisettes, noix, amandes) et fromages, et qui peut servir de base pour nombreux gâteaux et plats.

**Huile d'olive vierge extra Valdemone DOP:** L'huile Valdemone est obtenue de trois variétés principales: Ogliarola Messinese, Santagatense et Minuta. Elle se présente limpide ou légèrement voilée, de couleur verte avec des nuances dorées. Son parfum rappelle celui des olives tout juste récoltées, accompagné d'odeurs d'herbes, feuilles et plantes spontanées présentes sur le territoire. Le goût des olives fraîches est accompagné par un contraste amer et par des notes rétro-olfactives d'amande, fruits frais, tomate et cardon.

**Porc noir des Nebrodi:** Le Nero est un porc de petite taille au pelage foncé, ressemblant au sanglier, qui vit dans les forêts des Nebrodi, et dont l'élevage se fait en semi-liberté dans de vastes zones dédiées au pâturage; c'est seulement à l'occasion des mises-bas que l'on recourt à l'intégration alimentaire. Le nombre d'animaux de cette race, frugale et résistante, a diminué au cours des dernières années (actuellement on en compte à peu près 2 000). Son extinction représenterait une perte grave pour le patrimoine génétique, pour l'économie locale et pour la gastronomie, car les viandes du Nero dei Nebrodi sont de très bonne qualité. On les consomme fraîches ou transformées en saucissons, jambons, capocolli ou pancetta; la période de commercialisation va d'octobre à avril. Des fêtes dédiées à ce porc sont organisées chaque année à Maniace, Caronia, Longi et Cesarò.

**Capocollo:** En Sicile comme dans le reste du Sud de l'Italie, le *capocollo* est une charcuterie (correspondant à la *coppa* des régions du nord) tirée de la pièce du porc du même nom, qui correspond aux gîtes de la partie dorsale du cou. Après avoir été désossée, dégraissée et rognée, la tranche de viande est façonnée avec un mélange de sel, poivre et arômes naturels et laissée reposée pendant une dizaine de jours. Par la suite elle est embossée dans un boyau de porc, liée et placée dans un milieu frais et bien aéré, où elle va rester pendant au moins deux mois. Certains producteurs effectuent aussi une légère fumaison.

**Fellata:** La zone de production de ce saucisson comprend la commune de San Marco, les communes de Castell'Umberto et Mirto, dans la vallée du Fitalia, ainsi que Sinagra, dans la vallée du torrent Naso. On le fabrique avec de la viande de porc des races Large White, Landrace, Nero dei Nebrodi et leurs métis. La partie maigre est obtenue des cuisses, des épaules et de la longe, tandis que la partie grasse est formée de petit lard. La viande et le lard, coupés au couteau en gros grains, sont façonnés avec du sel, du poivre et parfois du piment rouge. Ce dernier ingrédient caractérise le Salame di San Marco, le distinguant du saucisson similaire produit dans le village tout proche de Sant'Angelo di Brolo. Le mélange est mis dans le boyau du porc, connu dans le sud d'Italie comme *cularino*, qui, étant particulièrement gras, maintient le saucisson tendre même à la fin d'une longue maturation. Celle-ci peut durer deux ou trois mois, selon la taille des saucissons (entre 500 et 1.000 grammes); plus rarement les saucissons sont vendus après 40 jours ou quatre mois.

**Jambon cru de porc noir:** Le jambon cru de porc noir est obtenu de porcs élevés selon une méthode semi-extensive, nourris de glands et d'essences fourragères qui lui donnent des caractéristiques organoleptiques singulières.

ENTREPRISES REPRESENTÉES	PRODUITS
Fattoria Fabio Soc. Coop.	Confitures, sauces, épices
Villa Colonna di Giaconia Adele	Huile d'olive extra vierge biologique
Fioriglio Antonino	Provola dei Nebrodi, ricotta Maiorchino, canestrato
Agostino Ninone Sebastiano	Jambon cru, capocollo pancetta, lardo, guanciale, saucisson, lonza)
Il Lochetto.	Confitures, pâté, fruits et légumes en conserve
Il Vecchio Carro	Jambon cru, capocollo pancetta, lardo, guanciale, saucisson, lonza, porchetta)
Calà Scarcione Lidia	Gâteaux traditionnels des Nebrodi avec d'amandes
Iuculano Maria Giuseppa	Provola, ricotta à pâte dure, ricotta infornata (au four), canestrato
La Casa della Natura sas di Faranda Rossana e C.	Liqueurs à base de fruits d'agrumes et de noix de Nebrodi
F.Ili Bontempo snc di Bontempo Eugenio e Antonino	Huile d'olive extra vierge biologique



## AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA FENECH FRANCESCO

Francesco Fenech  
 Via F.lli Mirabito – 98050 Malfa - Isola di Salina (Me)  
 Tel. (+39) 090 9844041 – Fax (+39) 090 9844041  
 info@fenech.it  
 www.fenech.it



La production de Malvasia de Lipari est une tradition familiale. Déjà les ancêtres de Francesco Fenech, dès l'année 800, étaient responsables de cette activité. En 1996, Francesco Fenech a décidé de mettre en bouteille son produit jusque-là vendu en baril par son père et lui-même.

Depuis, l'entreprise a adopté des méthodes modernes de culture de vignes et de machines de vinification stockage et mise en bouteille avec des technologies de pointe.

La société a maintenant atteint la superficie plantée en Malvasia de 7,0 ha, Doc. L'entreprise est certifiée biologique.

La Malvasia de Lipari « passito » doc a gagné pour l'année 2002 et 2003, la compétition Douja d'Or, et pour l'année 2002, le Banco d' Assaggio Torgiano et la médaille d'argent au Concours Mondial de Bruxelles, l'année 2003 a été honoré à Milan pendant l'Expo dei Sapori (2005) parmi les 100 meilleurs vins d'Italie. Aujourd'hui, son vignoble au coeur de l'île de Salina Malfa est un point de référence pour tous ceux qui veulent boire un bon verre de Malvasia.

### Produits :

Malvasia delle Lipari  
 Grappa di Malvasia  
 Rosso IGT Sicilia  
 Bianco IGT Sicilia



Date de création:	1996
Nombre d'employés:	0 - 10
Chiffre d'affaires:	≤ 2 million €
% d'affaires export:	-
Pays d'exportation:	-



## AZIENDA AGRICOLA CALOGERA MILIO

Calogera Stefania Milio  
Contrada San Noto, 11 - 98062 Ficarra (Me)  
Tel./Fax (+39) 0941 582068  
info@sannoto.it  
www.sannoto.it



**CALOGERA MILIO**  
AZIENDA AGRICOLA

L'entreprise a été fondée en 2006, elle fait partie de ce qui était autrefois une vaste propriété foncière de la noble famille Milio.

L'entreprise est située à 400 mètres sur le niveau de la mer, face aux îles Eoliennes et à seulement 5 km de la mer Tyrrhénienne, dans une région particulièrement adaptée aux cultures agricoles.

En particulier l'entreprise a une production limitée et de niche d'huile d'olive extra vierge. Depuis la saison 2013/2014, l'entreprise a mis en bouteille l'huile de la variété "Minuta" appelé "Barone Milio" dans une bouteille dont la forme et la couleur soulignent la haute qualité du contenu (seul format 25 cl.).

La production est limitée et donc réduit le nombre de bouteilles produites au cours de l'année. Chaque bouteille est préparé à la main, à la fois marquée, liée dans la tradition sicilienne, scellée avec le plus grand soin et précision et numérotée, pour la rendre unique et précieuse.

La variété "Minuta" est présente exclusivement dans les oliveraies des collines côtières de Messine, en particulier dans les municipalités de Ficarra, Sinagra, Sant'Angelo di Brolo et Naso.

Il s'agit d'une variété rustique, particulièrement résistante à la sécheresse et à la neige, avec des petits fruits qui mûrissent tôt, et un faible rendement (12-15%) avec des quantités très limitées et, en raison de la morphologie du terrain qui détermine une récolte exclusivement manuelle, le coût de production est assez élevé.

L'huile est légèrement fruitée, délicate, avec un juste équilibre entre un goût amer et épicé, avec des subtiles notes florales. Il est donc particulièrement approprié pour le condiment cru des plats délicats, en particulier à base de poisson et de légumes cuits, et pour la préparation de gâteaux et de la crème glacée.

L'huile de la variété "Minuta" a été récemment reconnue par Slow Food.

### Produits:

Huile d'olive extra vierge



Date de création:	2006
Nombre d'employés:	-
Chiffre d'affaires:	-
% d'affaires export:	-
Pays d'exportation:	-



## AZIENDA AGRICOLA CARAVAGLIO ANTONINO

Antonino Caravaglio  
 Via Nazionale,33 - 98050 Malfa (Me)  
 Tel. (+39) 339 8115953 - Fax 090 9844368  
 caravagliovini@virgilio.it



Azienda Agricola Caravaglio Antonino a été fondée par Antonino Caravaglio en 1992 à Malfa.

La vigne se compose d'environ 12 hectares, cultivée selon des méthodes d'agriculture biologique comprend deux variétés autochtones des îles Eoliennes: Malvasia de Lipari et Corinto Nero.

Les autres variétés autochtones de Sicile sont - Nero d'Avola et Nerello Cappuccio pour les vins rouges, et Insolia et Cataratto pour les vins blancs.

Toutes les activités liées à la vinification des raisins - la maturation et la mise en bouteille des vins – sont particulièrement soignée et à une température contrôlée. La cave est équipée avec des systèmes de technologie de pointe.

L'entreprise produit aussi des câpres en utilisant les boutons floraux qui sont collectés, triés et stockés selon l'ancienne tradition de l'île.

### Produits:

Malvasia delle Lipari DOC  
 Vin blanc et rouge IGP Salina  
 Vin Rouge Corinto Nero  
 Câpres



Date de création:	1992
Nombre d'employés:	0 - 10
Chiffre d'affaires:	300.000,00 €
% d'affaires export:	60.000,00 €
Pays d'exportation:	Allemagne, France





## AZIENDA AGRICOLA CELI ANSALDO TOMMASO

Ansaldo Tommaso Celi  
 Corso Garibaldi 544 - 98044 San Filippo del Mela (Me)  
 Tel. (+39) 333 5950997 - Fax (+39) 090 930716  
 tommasoceli@hotmail.com  
 www.tommasoceli.it

L'entreprise de Tommaso Celi est située dans les terres de la vallée de la Mela, dans la région vallonnée des Peloritani, et son huile a été reconnue DOP Valdemone et son vin a obtenu la DOC Marmetino.

Le propriétaire actuel a commencé à gérer l'entreprise en 1983, continuant la tradition familiale transmise de génération en génération, comme en témoignent certains objets historiques (presses, bocaux) de 1751.

Dans environ 13 hectares d'oliviers, il y a 1.800 plantes cultivées, qui comprennent les variétés suivantes, Ogliarola messinese (environ 75 %), Biancolilla Nocellara del Belice et Cerasuola.

On obtient environ 335 quintaux d'olives, qui permettent une production d'environ 50 hectolitres d'huile d'olive vierge, dont environ 11 DOP Valdemone.

Depuis 2005, la société est conforme à la certification qui garantit la traçabilité des huiles (UNI 10939:01).

Le vignoble comprend les variétés suivantes: Nero d'Avola et Nerello Mascalese pour le vins rouges, Inzolia, Cataratto et Malvasia pour les vins blancs.

La récolte manuelle a lieu en Septembre, quand les raisins ont atteint l'état optimal de maturité; l'écrasement a lieu dans les grands locaux de l'entreprise où il y a des machines modernes qui permettent un traitement doux du produit. Après la fermentation et le filtrage le vins sont mis en bouteille, emballés et commercialisés.

### Produits:

#### Vins

- Ricciolo Rosso Rosso IGT Sicilia
- Dardane' Bianco IGT Sicilia
- Donnamiata Rosso IGT Sicilia

#### Huile

- Castel Camastrà DOP Valdemone
- Castel Camastrà



Date de création:	1984
Nombre d'employés:	0 - 10
Chiffre d'affaires:	≤ 2 million €
% d'affaires export:	5%
Pays d'exportation:	-





## AZIENDA AGRICOLA CLAUDIO BARBERA

Gabriele Schillaci  
 Contrada Piano Inglese – 98158 Messina  
 Tel. (+39) 338 2910501  
 claudiobarbera@hotmail.com  
 www.barberafaro.it



Sur les collines surplombant le détroit de Messine sur une langue de terre enfermée entre la mer Tyrrhénienne et la mer Ionienne il y a l'appellation d'origine Faro.

Son nom dérive apparemment de l'ancienne population grecque de Pharii, qui a colonisé la plupart des collines de Messine. Cette population a participé à la réalisation de l'activité agricole, et s'est particulièrement spécialisé dans la culture de la vigne.

Cette zone a donc une ancienne vocation à la viticulture, le vin Faro, était déjà produit à l'époque mycénienne (XIV siècle AC). Le vin Faro a été reconnu DOC en 1976.

Le fond de l'ingénieur Claudio Barbera est prolongé pour moins d'un hectare à Faro Superiore. Le vin est fermenté en cuves inox thermo - conditionnés et élevé en fûts de chêne pendant un an.

Une belle couleur rubis aux reflets violets exprime en bouche la fraîcheur évidente de la jeunesse et des tanins exubérants.

### Produits:

Fondo dei Barbera  
 DOC Faro  
 IGT Mosaico  
 IGT Sicilia



Date de création:	1961
Nombre d'employés:	0 - 10
Chiffre d'affaires:	-
% d'affaires export:	5%
Pays d'exportation:	Allemagne, Russie, Suisse





## AZIENDA AGRICOLA VASARI

Ruggero Vasari  
 Contrada Casale – 98046 Santa Lucia del Mela (Me)  
 Tel. (+39) 090 9359956 – Fax (+39) 090 9359554  
 azienda@biovinivasari.it  
 www.biovinivasari.it

Au coeur des collines de la vallée de la rivière Mela, dans les communes de Santa Lucia del Mela et Meri en Sicile, la famille Vasari cultive des dizaines d’hectares de vigne.

Vignerons depuis 1700 Vasari représente 400 ans d’histoire, art et culture Italienne et spécialement Sicilienne. Producteurs historiques du vin Mamertino et de vins de haute qualité, les vins Vasari ont été sélectionnés parmi les 100 meilleurs vins italiens 2013.

Tous nos vins sont biologiques certifiés sans sulphites ajoutés et ne contiennent pas des ingrédients d’origine animale.

### Produits:

- Mamertino Nero d’Avola rouge DOC 2009
- Mamertino rouge DOC 2009
- Mamertino blanc DOC 2013
- Mamertino rouge Cru Timpanara Réserve DOC 2009
- Mamertino rouge Réserve DOC 2006
- Mamertino blanc Cru San Giuseppe Réserve DOC 2010
- Nocera rouge DOC Sicile 2012
- Zahir rosé IGT 2013
- Mistral rouge IGT
- Mistral blanc IGT



Date de création:	1986
Nombre d’employés:	0 - 10
Chiffre d’affaires:	250.000,00 €
% d’affaires export:	70%
Pays d’exportation:	UE, États-Unis, Japon, Brésil



## AZIENDA MILIO

Giulietta Milio  
 Vico I salita Castello, 2 - 98062 Ficarra (Me)  
 Tel./Fax (+39) 0941 955059  
 info@aziendamilio.it  
 www.aziendamilio.it



Azienda Milio

La famille MILIO s'est toujours engagée pour la production et la commercialisation des produits agricoles, décidant de mettre en place la société au début de l'année 2011.

L'activité de la société est la culture des agrumes et en particulier d'olives et se compose de variétés indigènes typiques : le "Verdello" et la "Minuta".

La société est certifiée biologique depuis 2005, seule la variété d'olive la "minuta" se trouve en régime de conversion biologique.

Nous avons toujours accordé une attention particulière à l'olive, soigneusement entretenue à toutes les phases du cycle de production, depuis la culture jusqu'à la mise en bouteille:

- la culture est en conformité absolue avec les règles du système biologique, avec un élagage léger et l'utilisation exclusive d'engrais organiques et de fumier;
- la récolte se fait strictement à la main avec l'aide de secoueurs et est prévue pour la période Octobre / Novembre, avec le sacrifice de la quantité, mais pour le bénéfice de la qualité de l'huile;
- le broyage est réalisé dans les 12/24 heures suivant le prélèvement, avec un système de cycle continu (froid, < 27°C) pour améliorer les caractéristiques organoleptiques;
- la conservation se fait dans des conteneurs en acier inoxydable situés dans des zones qui maintiennent la température constante et relativement faible;
- la mise en bouteille, enfin, est effectuée dans les usines certifiées biologiques.

Tout cela permet d'atteindre des normes élevées et d'obtenir une huile d'olive extra vierge de haute qualité et est particulièrement riche en antioxydants, comme en témoignent les paramètres chimiques, avec une faible acidité (0,159 "Verdello" - 0,397 "Minuta"), un nombre réduit de peroxydes (7,89 "Verdello" - 5,43 "Minuta") ce qui garantit une longue durée de vie et d'excellentes qualités nutritionnelles.

### Produits:

Huile d'olive extra vierge

Don Basilio: huile d'olive biologique extra vierge. Extraite à froid à partir d'olives appelés "Verdello".

Donna Anna: huile d'olive extra vierge. Extraite à froid à partir d'olives "Minuta".



Date de création:	2011
Nombre d'employés:	0 - 10
Chiffre d'affaires:	≤ 2 million €
% d'affaires export:	30%
Pays d'exportation:	Suède, Danemark



## COMPAGNIA DELLE SICILIE

Letterio Sciliberto  
 Via Cavalieri della Stella, 39 - 98122 Messina  
 Tel. (+39) 090 5731317 – Fax (+39) 090 5730232  
 info@principidiscilia.com  
 www.principidiscilia.com



Compagnia delle Sicilie produit les célèbres Principi di Sicilia, vins avec IGP.

À partir de raisins typiques du paysage sicilien, la société produit des vins avec caractère et notes d'originalité que l'on trouve rarement dans d'autres vins.

### Produits:

La gamme de vins peut être divisée en trois groupes:

gamme de base: Cavalieri, un rouge (syrah) et un blanc (Cataratto)

gamme moyenne: Principe un rouge (Nero d'Avola/Syrah) et un blanc (Grillo/Zibibbo)

gamme haute: Principessa un rouge barricaqué (Nero d'Avola) et un blanc (Zibibbo)



Date de création:	2010
Nombre d'employés:	0 - 10
Chiffre d'affaires:	≤ 2 million €
% d'affaires export:	-
Pays d'exportation:	-



## COOP. APOM AGRICOLA PRODUTTORI OLIVICOLI MESSINESI

Giovanna Battaglia  
Via del Vespro, 6 is. 290 – 98122 Messina  
Tel. (+39) 090 710617 – Fax (+39) 090 674794  
apommessina@tiscali.it  
www.apom.it

La coopérative agricole représente les entreprises d'huile d'olive de la province de Messine. Pour certaines entreprises, elle vend avec sa propre marque, tandis que d'autres entreprises ont leur propre marque et commercialisent directement.

### Produits:

huile d'olive extra vierge (variétés: S. Agatese, Ogliarola Messina, Minuta ou Nasitana, Verdello, Biancolilla)

huile d'olive extra vierge (mono variété)

huile aromatisée : à la menthe, au romarin, au basilic, à l'ail et surtout au citron



Date de création:	1978
Nombre d'employés:	0 - 10
Chiffre d'affaires:	≤ 2 million €
% d'affaires export:	
Pays d'exportation:	Allemagne, Hollande, Japon



## MIMMO PAONE

Domenico Paone  
 Corso Sicilia, 61 – 98040 Torregrotta (Me)  
 Tel. (+39) 090 9910059 – Fax (+39) 090 9981101  
 info@paonevini.it  
 www.mimmopaone.it



L'entreprise Mimmo Paone, est née dans les années 50. L'art de faire le vin est devenu une tradition qui, de père en fils, se poursuit aujourd'hui et est enrichi chaque année.

L'entreprise gérée par le propriétaire Mimmo Paone et ses fils, bénéficie d'un CV haut de gamme. Sur le marché européen (Allemagne, Autriche, Suisse, Irlande, Pays-Bas, Danemark, République tchèque et Royaume-Uni) pendant 15 ans, ils occupent le petit segment de la distribution. La production est d'environ de 300 000 bouteilles par an en DOC et IGT.

Les produits comprennent des vins qui ont créé l'histoire de Messine et la Sicile, y compris la Malvasia Delle Lipari DOC, DOC et DOC Phare Mamertin Milazzo, qui produit ses propres vignobles de Castanea delle Furie (ME) et Condò (ME).

### Produits :

Nero D'Avola  
 Faro  
 Mamertino  
 Nocera



Date de création:	1991
Nombre d'employés:	0 - 10
Chiffre d'affaires:	≤ 2 million €
% d'affaires export:	30%
Pays d'exportation:	Allemagne, États-Unis, Belgique, Suisse, Hollande, Royaume-Uni





## RE LIMONE

Attilio Interdonato  
C.da Reitana, s/n - 98021 Alì Terme (Me)  
Tel. (+39) 366 7072030  
attiliointerdonato@gmail.com  
relimone@gmail.com

Dans la vallée de Nisi (entre Nice et Alì Terme) se trouve l'Azienda Agricola, une combinaison de tradition et d'innovation dans la culture de légumes et surtout de Limone Interdonato.

Re Limone est une gamme de produit à base de citron « Interdonato ».

Limone Interdonato est né en 1870 d'une greffe entre un cèdre et l'ariddaru (citron typique), créé par le colonel Giovanni Interdonato dans son entreprise Contrada Reitana. Cette greffe a donné vie à un citron unique. Lemon Interdonato montre une forme plus allongée, une peau très fine et un goût moins amer que les autres citrons.

Limone Interdonato a reçu l'IGP en 2009.

### Produits:

Limoncello  
Grappa,  
Confiture  
Cosmétique



Date de création:	2007
Nombre d'employés:	0 - 10
Chiffre d'affaires:	≤ 2 million €
% d'affaires export:	70%
Pays d'exportation:	France, Allemagne, Hollande



## TENUTA GATTI DI GATTI RUSSO NICOLAS



Nicolas Gatti Russo  
 Contrada Piana Cuprani – 98064 Librizzi (Me)  
 Tel. (+39) 0941 368173 – Fax (+39) 0941 368173  
 info@tenutagatti.com  
 www.tenutagatti.com

Azienda Agricola Cuprani est un domaine fertile de 217 hectares situé sur les pentes des Monts Nébrodes, dans un cadre naturel de grande beauté.

C'est encore un coin préservé de la vraie Sicile et, depuis 1825, il y a l'histoire de 5 générations de la famille qui ont une relation forte incassable et traditionnelle avec cette terre généreuse. Cuprani accueille une variété de plantations: les vignobles, les plantations d'agrumes, de bois de châtaigniers, et aussi de noisetiers.

Dans les 17 hectares de leur vignoble, on peut trouver les variétés suivantes: Nero d'Avola, Nocera, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Merlot, Pinot Noir, Inzolia, Grillo et Cataratto.

### Produits:

- DOC Mamertino "Cvrpane"
- DOC Mamertino Inzolia/Grillo "Catalina"
- IGT Bianco "Pressinga"
- IGT Rosso "Franco"
- IGT Rosso "Martiniano"



DOC Mamertino  
"Cvrpane"



IGT Bianco  
"Pressinga"

Date de création:	1961
Nombre d'employés:	< 50
Chiffre d'affaires:	≤ 2 million €
% d'affaires export:	20%
Pays d'exportation:	Allemagne, Norvège, Danemark, Suisse





Azienda Speciale  
Servizi alle Imprese

Camera di Commercio Messina

Azienda Speciale Servizi alle Imprese  
Piazza Felice Cavallotti, 3 – 98122 Messina  
fax 090.77.72.262  
[www.aziendaspecialemessina.it](http://www.aziendaspecialemessina.it)  
[aziendaspeciale@me.camcom.it](mailto:aziendaspeciale@me.camcom.it)

