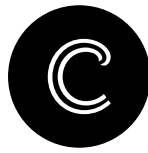
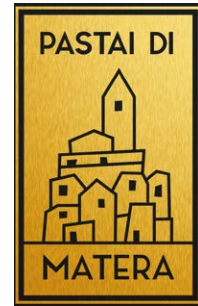


Tenute Zagarella



CANTINE CIFARELLI



Sapori Lucani

Matera, weltberühmt für die Schönheit ihrer „Sassi“, erhebt sich über eine Landschaft, die von jeher mit der Produktion von Olivenöl gesegnet ist. In dieser hügeligen, aber trockenen Region, wo die Landwirtschaft dem Menschen schon immer Schweiß und große Opfer abverlangt hat, liegt die Azienda Agricola F.lli Quarto.

Die zwei Brüder, die den Hof der Familie bewirtschaften, haben früh eine Liebe für die Agrarwirtschaft entwickelt. Eine Liebe, die sie dazu anspornt, das Olivenöl als wichtigstes Produkt ihres landwirtschaftlichen Betriebs laufend zu verbessern. Das Olivenöl extravergine „Tenute Zagarella“ wird aus den Oliven der Sorten Ogliarola del Bradano, Leccino, Coratina und Frantoio gewonnen, die sofort nach der Ernte weiterverarbeitet werden. Dadurch entsteht ein herausragendes Produkt, erschaffen aus dem Zusammenspiel von Natur und menschlicher Arbeit, das uns den ganzen Duft und Geschmack einer Region und ihrer tausendjährigen Tradition in der Olivenölherstellung schenkt.

Die Weinberge der Cantine Cifarelli finden sich in San Vito, einem Gebiet, in dem ständig eine leichte Brise herrscht und der Duft der typischen Pflanzen des mediterranen Buschlands herüberweht. Das Weingut liegt auf einer Hochebene bei Montescaglioso (Basilicata) und wurde im Jahre 2011 gegründet, als Vito Cifarelli, ausgebildeter Agronom, beschloss, in seinen Boden zu investieren und seine Trauben in besten Wein zu verwandeln. Dreißig Hektar ist der Weinberg groß, der jährlich gerade mal 450 Hektoliter Wein aus sorgsam ausgewählten Trauben produziert. Vito Cifarellis einziges Ziel ist eine vernünftige und sorgfältige Auswahl an Trauben zu treffen, durch die die höchste Qualität seiner Produkte gewährleistet wird. Das Ergebnis: Sieben Etiketten aus verschiedenen Rebsorten, Aglianico, Primitivo und Greco. Beste Interpreten einer modernen Verarbeitung bezüglich neuer Technologie und Respekt vor der Umwelt, die eng verbunden ist mit der Weinbau-Tradition der Familie.

„I Pastai di Matera“ ist eine Pastamarke von höchster Qualität, ein Produkt des Unternehmens „Fattincasa“ in Stigliano, ein Ort der mitten zwischen den Hügeln von Matera und dem Naturpark Gallipoli-Cognato liegt. Es ist eine Landschaft, die an die guten alten Dinge erinnert, ein Bollwerk an verwunschener, wilder und seltener Natur. Der Pastateig wird aus den wertvollen Weizensorten der Region mit den klangvollen Namen „Senatore Cappelli“ und „Saragolle Lucana“ hergestellt und unter den aufmerksamen Meistern der Teigwarenherstellung und Hütern der lokalen Traditionen weiterverarbeitet. An Ort und Stelle gemahlen, wird der Hartweizengries sofort zur Weiterverarbeitung gebracht. Um den wertvollen Hartweizen zu formen, werden die Nudeln auf Bronzeformen gezogen. Ein neues Qualitätsniveau verleiht der Pasta einen einzigartigen Geschmack. In hundertprozentiger Handarbeit erzeugt, ist „Fattincasa“ eine kulinarische Hommage an die Schönheit Materas, die Stadt der alten Traditionen.

Tenute Zagarella



L'olio extravergine d'oliva
Tenute Zagarella



Pasta di Matera
Tenute Zagarella



Legumi
Tenute Zagarella



CANTINE CIFARELLI



Greco di San Vito
Cantine Cifarelli



La Regola IGT Basilicata
Cantine Cifarelli



Greco Etichetta Oro
Matera DOC
Cantine Cifarelli



Sassi
Pastai di Matera



Paccheri
Pastai di Matera



Rigatoni
Pastai di Matera