



*La passione di papà ci ha contagiato.*

*E ne abbiamo fatto un mestiere.*



Le sorelle Crotti nel giardino di Borgo del Balsamico. Il rispetto delle lavorazioni tradizionali è la base della loro filosofia.

IL BORGO DEL BALSAMICO

## ACIDITÀ DI VELLUTO

BOTTEGHE DI ALBINEA (RE)

Nella campagna emiliana, in una villa storica fra piante rare e frutti antichi,

Cristina e Silvia Crotti producono, in modo ancora completamente artigianale, l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia**

**Dop**, un'essenza che invecchia con calma in piccole botti per almeno 12 anni, ma anche l'Aceto Balsamico di Modena Igp e diversi Condimenti, come quello alla Rosa o alla Mela. Raccolti nelle due linee

*Il Borgo del Balsamico* e *Il Tinello*, tutti i prodotti hanno un'etichetta gialla, arancione o rossa che guida al loro miglior utilizzo in cucina a seconda della densità e del sapore.

Via Chiesa 27, [ilborgodelbalsamico.it](http://ilborgodelbalsamico.it)

# TERRA MIA

REGGIO EMILIA, ASTI, RAGUSA. PRODUTTORI LONTANI, ACCOMUNATI DAL FORTE LEGAME CON LE PROPRIE RADICI E DAL SORRISO



CREMA GENTILE

## PRESI PER LA GOLA

CINAGLIO (AT)

La *Crema Gentile* è un'alternativa molto sana e molto buona alle creme spalmabili del supermercato. Nella lista degli ingredienti non troverete zuccheri aggiunti, additivi, conservanti, olio di palma o altri grassi, addensanti. Nasce da un incontro fortunato: 3 giovani intraprendenti e 2 ingredienti eccellenti. Il trio è formato da Lucio Calandri, l'apicoltore, Fabrizio Lovreglio, il pasticciere, e Riccardo Maselli, il comunicatore. Il duo è quello composto invece da **miele di acacia** e **pasta di nocciole tostate** della varietà

Tonda Gentile Trilobata, che dà il nome alla crema.

Regione Castello 2, [cremagentile.it](http://cremagentile.it)

Da sinistra, Lucio Calandri, Riccardo Maselli e Fabrizio Lovreglio. I tappi dei barattoli con il simbolo della crema: un'ape dentro una nocciola.

*Sul pane, nelle crêpe, con la frutta. Da sola, ancora meglio.*