

Zu Gast bei House of Italy

Degustation italienischer Spitzenprodukte



Dienstag, 24. November 2015, ab 11.30 Uhr
Europa-Park in Rust / Deutschland



Programm des Events

Event

Der gemeinnützige Verein „House of Italy“ freut sich, Ihnen in den wunderbaren Räumlichkeiten des Europa-Park eine feine Auswahl erlesener Gastronomieprodukte aus Italien präsentieren zu können. Zwei italienische Spitzenköche werden die Produkte zu köstlichen Speisen verarbeiten und Ihnen zur Degustation anbieten.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Reise in die italienische Gastronomie!

Datum

Dienstag, 24. November 2015

Veranstaltungsort

Europa-Park in Rust / Deutschland; Restaurant Cesare im Hotel Colosseo



Programm

Zeit	Thema
ab 11.30 Uhr	Eintreffen der Gäste und Welcome Apéro
12.00 Uhr	Begrüßung durch Europa-Park Begrüßung durch House of Italy, Präsident Patrick Scarpelli
12.10 Uhr	Rago Group – Unternehmen und Produkte Die Zubereitung der Produkte, Degustation
12.40 Uhr	Finagricola – Unternehmen und Produkte Die Zubereitung der Produkte, Degustation
13.10 Uhr	Region Kampanien
13.20 Uhr	La Perla del Mediterraneo – Unternehmen und Produkte Die Zubereitung der Produkte, Degustation
13.50 Uhr	Orizzonti del Pescatore – Unternehmen und Produkte Die Zubereitung der Produkte, Degustation
14.20 Uhr	Schlusswort von House of Italy, Präsident Patrick Scarpelli
14.25 Uhr	Individueller Austausch mit Produzenten und Gustoso AG
15.30 Uhr	Ende des Events

Rago Group

Firma

Rago Group, vor 121 Jahren gegründet, operiert im high-tech Bioanbausegment. Die Gruppe stellt mit Hilfe modernster Technologie auf eine nicht invasive Art Bioprodukte, v.a. Jungsalate und Gemüse, her. Rago, dessen Betrieb in der Sele-Ebene der süditalienischen Provinz Salerno liegt, garantiert die Frische und Haltbarkeit der Produkte ohne Konservierungsmittel.

Zahlen

Die Anbaufläche der Rago Group erstreckt sich auf etwa 115 ha. Die Gruppe ist bestrebt, jährlich 15 - 20 ha Neuland dazu zu kaufen. Das Unternehmen hat 2014 etwa Euro 11 Mio. Umsatz erarbeitet und beschäftigt 120 Angestellte.

High-tech Bioanbau



98% der Ackerflächen sind mit Plastikgewebe überdeckt. Bei Totalverschluss eines Gewächshauses können so während neun Monaten im Jahr allein mit der natürlichen Sonneneinstrahlung Temperaturen um die 100°C erreicht und die Böden natürlich sterilisiert werden. Das Wasser wird direkt aus artesischen Brunnen innerhalb des Betriebsgeländes gewonnen, die Produktionskette ist sehr kurz; Samen und Setzpflanzen werden im Betrieb selbst kontrolliert und sämtlicher Abfall aus der Produktion wird kompostiert und mit kontrolliertem Pferdemist integriert.

Produkte

Rago ist einer der grössten Produzenten in Europa im Bereich Jungsalat und Gemüse: Grüner und roter Schnittsalat, Jungspinat und Feldsalat. Die schmackhaften, knackigen Erzeugnisse werden 12 Monate im Jahr produziert. Vier Produktlinien sind erhältlich:

- Frisch geschnittene, ungewaschene Produkte wie Jungspinat, wilder Rucola, Radicchio etc.
- Salate und Gemüse, die gewaschen, geschnitten und in Behälter eingeschweisst werden und für den sofortigen Verzehr bestimmt sind. Einzige Konservierungsform ist die Abkühlung nach der Verpackung auf eine Temperatur zwischen 0 - 4 C°
- Produkte, die einem thermischen Verarbeitungsprozess unterzogen und vakuumiert verpackt werden
- Produkte, die ungewaschen in PET-Behälter mit einer sehr dünnen Polypropylenfolie eingeschweisst werden.



Qualitätskontrolle

Alle Produkte unterliegen strengen Kontrollverfahren und sind zertifiziert: Living and Farming Environment Leaf, M&S Field to Fork Certificate, Global GAP, IFS Food, NSF Certification, BRC, etc.

Kontakt

www.ragogroup.com

Finagricola

Firma

Die Genossenschaft Finagricola wurde 1986 von fünf Familien gegründet. Sie gehört zu den grössten Gemüseanbauunternehmen Italiens und ist in vielen Produktionsfeldern Marktführer. Alle landwirtschaftlichen Betriebe liegen in der fruchtbaren Sele-Ebene in der süditalienischen Provinz Salerno.

Zahlen

Finagricolas rund 2'500 Mitarbeiter verteilen sich auf 30 Produktionsstandorte, bewirtschaften über 300 ha Land und ernten jährlich 40'000 t Frischgemüse höchster Qualität. Tomaten machen 40% der Gesamtproduktion aus, Salate 37%. 40% der Produktion ist für ausländische Märkte bestimmt, v.a. für Deutschland, Österreich und die Schweiz. Der Umsatz für das Jahr 2014 betrug EUR 45 Mio.

Integrierter Anbau

Finagricola setzt in ihrer Lebensmittelproduktion auf das Konzept des „Integrierten Landbaus“, also auf Qualitätsanbau nach ökologischen Kriterien, bei dem der äusserst reduzierte Gebrauch chemischer Produkte mit umweltverträglichen agronomischen und biologischen Methoden kombiniert wird. Essentielle Bestandteile dieses Konzepts sind die Erhaltung und Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit sowie der Artenvielfalt.



„Così Com'è“

Der Genossenschaft ist es gelungen, ihre modernen Anbaumethoden und den Respekt vor der Natur und der Tradition im Sektor „Dosen“, in dem sie seit 2011 tätig ist, zu kombinieren.



Um dem Verbraucher das ganze Jahr über ein qualitativ hochwertiges Produkt zu gewährleisten, hat Finagricola die Produktlinie „**Così Com'è**“ entwickelt. Es handelt sich um eine Palette von Glaskonserven mit teils ganzen, schmackhaften Tomaten, wie frisch zubereitet. Es ist die erste Linie von "frisch mit langer Aufbewahrungsdauer" Konserven, die den intakten, ursprünglichen Geschmack der Tomate mit der Garantie der langen Haltbarkeit vereinbart.

Qualitätskontrolle

Vor ihrer Ernte unterliegen alle Produkte verschiedenen Kontrollverfahren und sind zertifiziert: Iso 9001:2008, GLOBALGAP (OPZ. 1 E 2), GRASP, IFS, BRC, QS, KOSHER

Kontakt

www.finagricola.it, www.cosicome.eu

La Perla del Mediterraneo

Firma

La Perla del Mediterraneo ist ein Milchprodukteunternehmen im Herzen der Sele-Ebene in der süditalienischen Provinz Salerno. Der Rohstoff für die Herstellung der Produkte besteht einzig aus frischer, gesunder Büffelmilch von ausgewählten Bauernhöfen der Ebene. Das Unternehmen verfügt über ein eigenes, modernstes Untersuchungslabor, um die Qualität der Erzeugnisse stets auf höchstem Niveau halten zu können.

Zahlen

Im Jahr 2014 erzielte das Unternehmen mit seinen 42 Mitarbeitenden einen Umsatz von rund EUR 9,5 Mio..

Tradition in der Moderne

Die Produkte von La Perla del Mediterraneo entstehen aus einer geschickten Verbindung zwischen der jahrhundertealten Käseherstellungstradition und dem Einsatz von modernster Technologie. Dem Kunden kann auf diese Weise ein authentisches, frisches, qualitativ hochstehendes Produkt angeboten werden.



Büffelmilchprodukte

Die Produktpalette von La Perla del Mediterraneo umfasst:

- Mozzarella di Bufala Campana DOP erhältlich als "Perlina" (15 g), als "Mozzellone" (500 g) oder als "Treccione" (2 kg)
- Provola
- Butter
- Ricotta
- Streichkäse
- Kefir und Joghurt
- Laktosefreie Mozzarella und Ricotta aus Büffelmilch: Im 2007 hat das Unternehmen in Zusammenarbeit mit der Seconda Università di Napoli diese exklusiven Spezialitäten entwickelt und patentieren lassen. Das Unternehmen ist gegenwärtig das einzige weltweit, das solche laktosefreie Erzeugnisse verkauft.



Qualitätskontrolle

Das Unternehmen verfügt über verschiedene Qualitätssiegel und ist ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 e ISO 22000:2005 zertifiziert.

Kontakt

www.perladelmediterraneo.com

Orizzonti del Pescatore

Firma

Orizzonti del Pescatore ist ein junges, dynamisches Unternehmen aus der venetischen Provinz Treviso. Die Geschäftsidee geht zurück auf Andrea Rossi, ein junger Unternehmer, der von einer Familie aus Burano stammt, die bereits seit drei Generationen das Fischerhandwerk ausübt. Orizzonti del Pescatore stellt für seine Kunden originelle Fischprodukte her, die von den traditionellen, erlesenen Rezepten der Dogenstadt Venedig inspiriert sind.

Nachhaltige Rohstoffe

Orizzonti del Pescatore hat sich der Nachhaltigkeit ihrer Fischereierzeugnisse und der Achtung des Meeres verschrieben. Die Suche nach Qualität führt die Mitarbeitenden jeden Tag auf den Fischmarkt von Venedig, wo sie die besten Rohstoffe für ihre exzellenten Produkte erstehen. Das Unternehmen beschäftigt gegenwärtig zehn Mitarbeitende.

Fischprodukte

Orizzonti del Pescatore stellt zwei Produktlinien her: „Le Acqualune“, marinierte Fische, sowie „Le Lune Piene“, erlesene Fischtartare. Die beiden Linien sind in zwei verschiedenen Verpackungen erhältlich, die sich einerseits für den Detailhandel und andererseits für Restaurantbetriebe eignen.

Die Fische der Produktlinie „**Le Acqualune**“ werden über Nacht mariniert. Die verwendeten Rohstoffe sind ausschliesslich von hoher Qualität. Die zarte Marinade, die nur aus natürlichen Zutaten ohne Konservierungsstoffe besteht, unterstreicht den Geschmack des Fisches ohne ihn zu dominieren. Das feine Olivenöl extra vergine wird am Gardasee, in den Tälern von Illasi und Valpolicella, hergestellt.



Die einzigartigen Fischtartare der Linie „**Le Lune Piene**“ setzen sich aus Wolfsbarsch-Filet, Thunfisch-Filet, Krabben, Sepien oder Jakobsmuscheln, die mit Gemüse, Kräutern oder Früchten vermengt werden, zusammen.



Kontakt

www.odpgroup.it

House of Italy

Der Verein

Der gemeinnützige Verein „**House of Italy**“ mit Sitz in Basel wird von Unternehmen und Persönlichkeiten mit italienischem Hintergrund getragen. House of Italy unterstützt italienische Unternehmen, die eine Vertriebsplattform für die Promotion ihrer herausragenden Produkte und Dienstleistungen suchen oder die in der Schweiz eine Niederlassung gründen und aufbauen wollen. Mit diesen Dienstleistungen ist der Verein bestrebt, Italien und der Schweiz neue wirtschaftliche Impulse zu verleihen. Zudem hat sich House of Italy der Wissens- und Kulturförderung verschrieben, mit dem Ziel, das immense Kulturerbe Italiens einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich zu machen.

House of Italy ist eine private Initiative und steht unter dem Patronat der Italienischen Botschaft in Bern und unter dem Patronat des Italienischen Konsulats in Basel.



Ambasciata d'Italia in Svizzera



Consolato d'Italia in Basilea

Weiterführende Informationen finden Sie unter: www.house-of-italy.org

Der Vertriebspartner

Damit die Spitzenprodukte der italienischen Produzenten rasch und unbürokratisch ihren Weg zu den Schweizer Abnehmern finden, greift House of Italy auf die Dienste eines idealen Logistik- und Vertriebspartners in der Schweiz zurück, die **Gustoso AG**.



Gustoso wurde 1997 gegründet und ist heute ein führendes Import- und Grosshandelsunternehmen der Schweiz, das auf Lebensmittelprodukte und Weine oberster Güteklasse spezialisiert ist. Die über 70 renommierten Hersteller, die von Gustoso in der Schweiz mehrheitlich exklusiv vertreten werden, decken gegenwärtig eine Palette von über 2'000 verschiedenen hochwertigen Artikeln ab.

Gustoso verfügt über Lagerhäuser mit einer Kapazität von mehr als 2'000 m² gekühlter und ungekühlter Lagerfläche, die in eigenen Lokalitäten in Fuluibach bei Härkingen zentral am Autobahnkreuz der A1/A2 gelegen sind. Zur Sicherung eines einwandfreien Lieferdienstes erfolgt der gesamte Transport mit firmeneigenen Kühlfahrzeugen und Fahrern.

Weiterführende Informationen finden Sie unter: www.gustoso.ch

Kontakt

House of Italy
Präsident und Geschäftsführer Schweiz
Dr. Patrick Scarpelli
Tel: +41 61 264 90 90
Fax:+41 61 264 90 91
E-Mail: patrick.scarpelli@house-of-italy.org
House of Italy, Stiftsgasse 9, CH - 4051 Basel