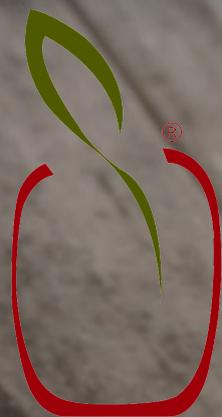


IL FIORE DEL TERRITORIO



S I G I[®]
AZIENDA AGRICOLA

"Come un grande libro su cui abbiamo studiato in tanti: un libro di botanica e agronomia, che conosciamo bene in azienda agricola, un libro di tecniche sopraffine di cucina, studiato da Marco, Errico e Andrea e infine un libro di disegno, venerato da Isabella Sanfilippo, l'illustratrice che ha voluto collaborare con noi nella realizzazione dell'immagine dei prodotti facendo questi capolavori per vestire confetture così speciali. Tutte queste conoscenze e competenze noi le abbiamo unite attraverso il filo dell'esperienza per creare un unicum che potesse appagare i sensi di chi assaggia, guarda e utilizza le nostre confetture."



S I G I
AZIENDA AGRICOLA



BRAQUE
italian café & brasserie



ERRICO RECANATI
ANDREINA

Con le illustrazioni fatte a mano di Isabella Sanfilippo



IL FIORE DEL TERRITORIO

Tre fiori, tre chef del territorio, tre prodotti sorprendenti grazie all'esperienza dell'Azienda Agricola Si.Gi. di Macerata.

Mela, Fragola e Fiori di Sambuco. Questo abbinamento, nato dalla collaborazione con Chef Andrea Giuseppucci, s'ispira alle selvatiche vie dei Monti Sibillini. Fantastica a colazione per risentire tutto il profumo dei fiori di sambuco è ottima anche con formaggi di media stagionatura.

Mela, Arancia e Fiori di Lilla'. Questo prodotto nato dalla fantasia di Chef Errico Recanati s'ispira alle colorate colline dell'entroterra anconetano e maceratese e alla preziosità delle sue ville coloniche. Fantastica a colazione con un equilibrato sentore agrumato è ottima anche con formaggi di media stagionatura o in abbinamenti particolari con le carni anche affumicate alla brace, cavallo di battaglia dello chef Recanati.

Pera, Camomilla e Timo Limone in fiore. Questo abbinamento, nato dalla fantasia di Chef Marco Braconi, s'ispira alle note speziate del Conero fino alle placide campagne dell'entroterra. Nata per accompagnare le crudità di carne e di pesce molto presenti nella cucina di chef Braconi, questa confettura dai profumi del campo in fiore è ottima anche con formaggi di media stagionatura e a colazione.

L'arte della cucina, l'arte del disegno e l'arte della piccola produzione di nicchia insieme per donarvi tre prodotti che possano trasferirvi tutto il bello delle Marche.



Azienda Agricola SiGi.

Dal 1996 produzione di confetture, gelatine e vini da dessert fatti a mano come una volta, coltivazione biologica naturale e trasformazione propria di frutti antichi come la giuggiola, la visciola, il gelso nero, il fico bianco, la mela rosa...

Un'azienda familiare, nata dalla passione di Silvano per le varietà antiche e per l'agricoltura e di Giuliana per le ricette casalinghe che continua ancora oggi grazie alla loro unione: Si.Gi.

Si.Gi. s.a.s.

c.da Acquevive 25

62100 Macerata

Tel-Fax +39 0733283164

www.agricolasigi.it

info@agricolasigi.it

Facebook-Instagram-Youtube-Twitter

@agricolasigi

Isabella Sanfilippo

Illustratrice e Autrice

Se volete circondarvi di finestrelle magiche, ognuna su un luogo e con tinte differenti, se volete leggere racconti incantati e perdervi nei dettagli di piccoli borghi ai piedi di boschi popolati da creature meravigliose...sono qui per voi.

Chef Errico Recanati. Ristorante Andreina

Lo spiedo marchigiano del 1959 arriva alla terza generazione con Errico. Con lui inizia una nuova era: la sua cucina neorurale che unisce tradizione e innovazione lo porta nel 2013 a conquistare la Stella Michelin. Spiedo & Brace continuano a contaminare e reggere tutti piatti del nostro chef Errico Recanati con un'attenzione particolare alla materia prima e all'uso di tecniche più moderne. Tanto territorio ma anche tanti territori.

Chef Marco Braconi. Braque.

Classe 1974, uscito dalla scuola alberghiera di Loreto, nelle Marche, Marco Braconi ha cominciato subito a lavorare alla sua idea di cucina. Il primo ristorante parte da giovanissimo, 23 anni, Le Azalee del Conero poi diventata Le Azalee Villa Taunus. Insieme alla sorella Romina organizza catering in aziende e in situazione prestigiose e inconsuete: come il catering alla corte dello Sceicco Mohammed bin Rashid Al Maktoum all'interno della Manifestazione Marche Endurance Lifestyle. Nel 2016 inizia una nuova avventura con l'apertura di un nuovo prestigioso ristorante all'interno del parco del Conero Golf Club: nasce Braque Brasserie.

Chef Andrea Giuseppucci. La Gattabuia.

25 anni, Tolentino, definito "chef prodige". La sua avventura con il ristorante di proprietà dura poco purtroppo, a causa del terremoto nel 2016 la Gattabuia è costretta a chiudere per inagibilità. Andrea e la sua brigata non demordono e iniziano una bella avventura nomade: chef per Eataly a Firenze, Torino, Milano e Monaco continua la sua carriera di chef emergente con attenzione alle tipicità locali trattate con grande innovazione e stimolo di sperimentazione.



S I G I
AZIENDA AGRICOLA



ERRICO RECANATI

www.ristoranteandreina.it
info@ristoranteandreina.it



MARCO BRACONI

braquebrasserie.it
info@braquebrasserie.it



ANDREA GIUSEPPUCCI

lagattabuiatolentino.it
info@lagattabuiatolentino.it



ISABELLA SANFILIPPO

www.etsy.com/shop/isabellasanfilippo
isabellasanfilippo.laboratory@gmail.com