

italiandelegationmadeinitaly.it



UNDER PATRONAGE OF



Ministry of Enterprises
and Made in Italy

CATALOGUE 3^a EDITION

ITALIAN DELEGATION MADE IN ITALY
to FITCE - Florida International Trade and Cultural Expo

FORT LAUDERDALE - FLORIDA - USA
OCTOBER 23-24, 2024

STAND_ITA01



italiandelegationmadeinitaly.it



Dilit IH Roma

Telefono/Phone
+39 064440888

Website
dilit.it

Mail
paola.lazzaro@dilit.it

Indirizzo/Address
Via Marghera, 22 - 00185 Rome - Italy

La Dilit (Divulgazione Lingua Italiana), fondata nel 1974, è stata una delle prime scuole d'italiano come lingua straniera in Italia ed oggi è riconosciuta e considerata una delle più prestigiose scuole presenti in Italia. Ufficialmente autorizzata dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, la Dilit inoltre è sede d'esame CELI (Università per Stranieri di Perugia) e CILS (Università per Stranieri di Siena) ed è anche ben conosciuta e apprezzata in Italia e all'estero per il Dipartimento Formazione Insegnanti e Ricerca e per la pubblicazione di manuali e altro materiale per l'insegnamento.

E' stata fra le prime scuole associate all' International House World Organization, che oggi comprende più di 150 scuole di lingue in più di 50 nazioni ed è membro di importanti associazioni a livello internazionale che si occupano di garantire al pubblico la serietà e la qualità dei suoi associati: IALC (International Association of Language Centres), ASILS (Associazione Scuole di Italiano come Lingua Seconda), AISLI (Associazione Italiana Scuole di Lingue)

Dilit International House is a well-established language school which has been operating in Rome since 1974. The school is recognised by the Italian Ministry of Education for teaching Italian language and culture to foreign students. Dilit is an examination centre for the CELI examinations of Perugia University and for the CILS examinations of Siena. It is part of the International House group which includes over 150 language schools in 50 countries all over the world. The quality of the teaching and services provided by the school is also guaranteed by its membership of IALC (International Association for Language Centres) and ASILS (Associazione Scuole d'Italiano come Lingua Seconda). Dilit is also well-known and appreciated in Italy and abroad for its Teacher Training Department and for the publication of course books and other language teaching materials.

italian_delegation_madeinitaly

Italian Delegation Made in Italy

italian-delegation-made-in-italy



@m.robusinesscooperation

@masrl

M.Ro Business Cooperation

STAND_ITA02

italiandelegationmadeinitaly.it



Curator

Telefono/Phone
+39 338 3037091

Website
curatorsystem.it

Mail
info@curatorsystem.com

Indirizzo/Address
Viale della Piramide Cestia 1c , 00153 RM

Curator Si propone di essere un attore principale nella creazione di un futuro più sostenibile nel settore dei servizi di controllo e gestione delle reti di irrigazione. Si concentra in particolare sulle Pubbliche Amministrazioni e le Società di Gestione del Servizio, applicando soluzioni nelle sottozone per ridurre le perdite d'acqua a uso irriguo, in Italia, in Europa e a livello globale.

Curator Aquarum è una piattaforma per l'intelligenza gestionale applicata alla distribuzione delle acque. Le logiche di analisi e supporto alla decisione sono articolate su quattro dimensioni di gestione.

Grazie al sistema CURATOR AQUARUM la gestione diventa intelligente e predittiva. L'impiego di algoritmi, intelligenza artificiale e modelli predittivi permette di ottimizzare il funzionamento della rete per obiettivi di efficienza energetica e riduzione delle perdite.

Curator Agricolae L'acqua è un bene importante e la sua domanda cresce in maniera costante, con l'agricoltura che da sola è responsabile del 70% del suo consumo globale e del 92% dell'impronta idrica complessiva, indicatore che rappresenta le risorse idriche utilizzate, in maniera diretta e indiretta, per produrre beni e servizi consumati da una nazione.

Attraverso la conversione di un terzo degli attuali sistemi di irrigazione verso altri sistemi di maggiore efficienza, che utilizzano tecnologie innovative, si prevede non solo di migliorare la gestione delle risorse idriche e ridurre le perdite ma anche di contrastare il prelievo illegale delle acque nelle aree rurali e riduzione delle perdite.

Thanks to the detailed and calibrated model developed during the project and the advanced features of the software used, it will be possible to perform specific simulations. These simulations will allow to accurately evaluate the hydraulic and energy efficiency of the system.

Curator Aquarum It aims to be a leading player in the creation of a more sustainable future in the area of irrigation network control and management services. It focuses in particular on Public Administrations and Service Management Companies, applying solutions in sub-areas to reduce water losses for irrigation, in Italy, in Europe and globally.

Curator Agricolae is a platform for management intelligence applied to water distribution. The logic of analysis and decision support are divided into four management dimensions.

Thanks to the CURATOR AQUARUM system, management becomes intelligent and predictive. The use of algorithms, artificial intelligence and predictive models allows to optimize the operation of the network for energy efficiency objectives and loss reduction.

italian_delegation_madeinitaly



Italian Delegation Made in Italy



italian-delegation-made-in-italy



@m.robusnesscooperation



@masrl



M.Ro Business Cooperation



STAND_ITA03



Byron

EDUCATION & TRANSLATION

italiandelegationmadeinitaly.it



Byron

Telefono/Phone
+39 331 918 9178

Website
byronrome.com

Mail
carolina@byronrome.com

Indirizzo/Address
Via Rubattino 1 - Roma

Byron Education & Translation: It's all about languages!

Byron è un'azienda specializzata in servizi linguistici, offrendo soluzioni innovative e personalizzate per Aziende, Enti, Università, Studi Professionali e Associazioni.

Formazione Linguistica Personalizzata

Offriamo percorsi su misura, con docenti esperti in Business English, Francese, Spagnolo e Tedesco, garantendo un apprendimento pratico e coinvolgente attraverso il metodo Learning by Doing.

Traduzione e Interpretariato

Collaboriamo con traduttori madrelingua specializzati in tutte le lingue, abbinando ogni progetto al professionista più adatto. Copriamo settori come Business, Finanziario, Legale, Museale e Ospitalità.

Valutazione delle Competenze Linguistiche

Offriamo soluzioni di testing per valutare le competenze del personale tramite test individuali e di gruppo, utili per decisioni strategiche.

Centro Certificatore PLIDA

Dal 2015 siamo Centro Certificatore PLIDA, riconosciuto dai Ministeri italiani, per attestare la competenza in italiano come lingua straniera.

Byron Education & Translation: It's all about languages!

Byron is a company specialising in language services, offering innovative and customised solutions for a diverse range of clients, including companies, institutions, universities, professional offices and associations.

Customised Language Training

We provide bespoke language training courses led by experienced teachers specialising in Business English, French, Spanish and German. Our courses are designed to be both practical and engaging, using the Learning by Doing method.

Translation and Interpreting Services

We work with a network of mother-tongue translators specialising in all languages, matching each project with the most suitable professional. Our services are available to clients in a number of sectors, including business, finance, legal, museums and hospitality.

Language Skills Assessment

We offer testing solutions to assess staff competencies through individual and group tests, useful for strategic decisions.

PLIDA Certification Centre

Since 2015, we have operated as a PLIDA Certification Centre, recognised by the Italian Ministries to certify competence in Italian as a foreign language.

italian_delegation_madeinitaly



Italian Delegation Made in Italy



italian-delegation-made-in-italy



@m.robusinesscooperation



@masrl



M.Ro Business Cooperation



STAND_ITA04



**PET FOOD NUTRITION
AND MANUFACTURING**

italiandelegationmadeinitaly.it



G&G Consulenza e Sviluppo

Telefono/Phone
(+39) 0523 1657137

Website
gegpetfood.com

Mail
info@gegpetfood.com

Indirizzo/Address
Località Brondi, 6 - 29010 Castelvetro Piacentino (PC)

G&G Pet Food nasce nel 2019 dall'esperienza di G&G Consulenza e Sviluppo S.r.l., azienda specializzata nella ricerca e sviluppo di prodotti mangimistici per la zootecnia, e dalla volontà dell'imprenditrice Nadia Bragalini, supportata dalla vasta competenza scientifica del Dr. Gianluca Gemo, di creare integratori naturali destinati agli animali da compagnia. Grazie alla grande capacità tecnico/scientifica del Dr. Gianluca Gemo, esperto e stimato nutrizionista riconosciuto a livello internazionale, G&G Pet Food arriva a tagliare un traguardo molto ambizioso: l'avvio nel 2022 della produzione di umido in vaso cottura e sottovuoto, con formulazioni dietetiche per i nostri amici a quattro zampe, grazie al "Metodo del Dr. Gemo" e alle "Ricette del Dr. Gemo".

Il metodo del Dr. Gemo

Nasce dall'esperienza del Dr. Gianluca Gemo che, attraverso corsi, Master e studi mirati all'approfondimento delle qualità organolettiche e nutritive dei prodotti, unito agli studi sulla conformazione ed esigenze degli animali domestici o da compagnia, ha elaborato un metodo in grado di:

- Individuare le criticità dell'animale; Individuare gli alimenti idonei ad affrontare le criticità rilevate;
- Compilare un apposito questionario - il Questionario del Dr. Gemo - che risulta essere il punto fondante del metodo;
- Sulla base di quanto emerso dall'incontro e dalla compilazione del Questionario predisporre una dieta alimentare personalizzata volta a migliorare la qualità di vita dell'animale;
- Sottoporre l'animale a controlli periodici volti al mantenimento o miglioramento della dieta culinaria.

G&G Pet Food was founded in 2019 out of the experience of G&G Consulenza e Sviluppo S.r.l., a company specialising in R&D for animal food products, and the desire of entrepreneur Nadia Bragalini, supported by the extensive scientific experience of Dr Gianluca Gemo, to create natural food supplements for pets. Thanks to the technical and scientific expertise of Dr Gianluca Gemo, an internationally recognised expert and respected nutritionist, in 2022 G&G Pet Food achieved its ambitious goal of starting up production of wet food in vaso-cooking jars and sous-vide vacuum packs with dietary formulations for our four-legged friends, incorporating "Dr Gemo's Method" and "Dr Gemo's Recipes".

Dr Gemo's Method

The Method stems from the experience of Dr Gianluca Gemo who, through courses, Masters and studies into the sensory and nutritional qualities of products, combined with studies on the conformation and needs of pets and companion animals, has developed a method that:

- Identifies the animal's needs; identifies suitable foods to address the issues identified;
- Fills out a questionnaire - the Dr Gemo Questionnaire - which is the cornerstone of the Method;
- On the basis of what emerges from the meeting and from the Questionnaire, creates a customised diet for improving the animal's quality of life;

Taking the pet for periodic check-ups in order to maintain or fine-tune the diet.

italian_delegation_madeinitaly



Italian Delegation Made in Italy



italian-delegation-made-in-italy



@m.robusinesscooperation



@masrl



M.Ro Business Cooperation



STAND_ITA05



italiandelegationmadeinitaly.it



Centro Tartufi Molise srl & Le Profondità

Telefono/Phone
+39 0874 503688

Mail
info@centrotartufimolise.com

Website
centrotartufimolise.com

Indirizzo/Address
Contrada Vicenne snc, 86010 Catropignano (CB)

Centro Tartufi Molise è espressione della cultura italiana e della sua tradizione enogastronomica, grazie alla passione per i prodotti genuini, alla cura per la qualità delle materie prime e all'utilizzo delle più moderne tecniche di produzione. L'azienda oggi, grazie ad Angelo Palombo, il fondatore, e ai suoi figli Sandra e Vittorio, ha assunto una dimensione internazionale, inserendosi in prestigiosi mercati di eccellenza culinaria, promuovendo il tartufo come elemento di pregio alimentare della cucina italiana, fino ad arrivare sui mercati della grande distribuzione.

I marchi posseduti dal Centro Tartufi sono tre: CTM - Tartufo D'Oro (marchio destinato alla GDO) - San Pietro Avellana

La nostra gamma di prodotti è molto diversificata e comprende:

I TARTUFI: Tartufo nero macinato 100% - Tartufo nero intero - Carpaccio di tartufo nero LE SALSE: Salsa tartufata nera e bianca

LE CREME: Al tartufo bianco - Asparagi e tartufo - Carciofi e tartufo - Olive e tartufo - Tartufata - Funghi porcini - Porcini e tartufo - Zucca e tartufo - misto funghi Gran Bosco - Porcini a pezzettoni

GLI OLII: Olio extravergine di oliva al tartufo bianco e nero I CONDIMENTI: Burro al tartufo bianco e nero - Miele al tartufo bianco - Sale con tartufo nero - Aceto balsamico al tartufo bianco

LE PASTE all'uovo, al tartufo bianco e nero, ai funghi porcini

Centro Tartufi Molise started its business 20 years ago and is, first of all, an expression of Italian culture and its culinary tradition, thanks to the passion for the genuine products, utmost care for the quality of the ingredients and use of the most modern production techniques. The company today, thanks to Angelo, the founder, and his children Sandra and Vittorio, has expanded internationally, entering prestigious markets of culinary excellence, promoting the truffle as an element of quality food of Italian cuisine, and establishing itself as a benchmark for everything truffle.

Centro Tartufi produces under three Trademarks: CTM - Tartufo D'Oro - San Pietro Avellana

Our product range is wide and includes:

THE TRUFFLES: Minced black truffle 100% - Whole black truffle - Sliced black truffle THE SAUCES: Black or white truffle sauce

THE CREAMS: with white truffle - Asparagus and truffle - Artichokes and truffle - Olives and truffle - Porcini mushrooms Porcini and truffle - Pumpkin and truffle - Gran Bosco mushrooms mix - chopped Porcini

THE OILS: EVO oil with white or black truffle THE CONDIMENTS: Butter with white or black truffle - Honey with white truffle - Salt with black truffle - Balsamic vinegar with white truffle

STAND_ITA05



italiandelegationmadeinitaly.it



PRODOTTI SECCHI: funghi porcini e pomodori

FORMAGGI E SALUMI: soppressate, salsicce, caciocavallo, pecorino, scamorze appassite LINEA BIO: un'ampia gamma di prodotti biologici certificati

I nostri prodotti non contengono conservanti, sono confezionati in vasi e bottiglie di vetro.

Produzioni Kosher e Senza Glutine.

La nostra azienda è registrata presso la FDA per la vendita negli USA. Siamo detentori del Guinness World Record per il più grande tartufo bianco del mondo nel 2014.

Le Profondità

Gli underwaterwines sono vini sottoposti a un affinamento subacqueo in bottiglia che sfruttano le condizioni ottimali offerte dal mare. Tale processo unisce la pressione, la temperatura costante, il naturale e delicato movimento sottomarino per favorire una maturazione, in assenza di luce, unica e distintiva. Grazie a questo si ottengono vini con caratteristiche particolari, come mineralità e sapidità più pronunciate che convergono in un'armoniosa complessità degustativa. Cobalto è proprietaria della cantina subacquea più grande d' Italia che affina vini molisani prodotti con vitigni autoctoni, come il tintilia. La cantina, si trova a 4,5 miglia dalla costa e a 38 MT di profondità.

PASTA: with eggs, with white or black truffle, with Porcini DRIED PRODUCTS: Porcini mushrooms and tomatoes

CHEESE AND SAUSAGES: soppressate, dry sausages, caciocavallo cheese, pecorino cheese, scamorza cheese THE ORGANIC LINE: a wide range of certified organic products.

Our products do not contain any preservatives; they are packed in glass bottles and jars.

We are FDA registered and can produce Kosher and Gluten free.

We hold the Guinness World Record for the largest white truffle in the world in 2014.

Le Profondità

The underwaterwines are wines subjected to underwater aging in bottles that exploit the optimal conditions offered by sea. Pressure, constant temperature and submarine natural motion are factors that promote a unique and distinctive maturation characterized by the total absence of light. Thanks to this process are obtained wines with special characteristics like minerality and sapidity that create a harmonious tasting complexity. Cobalto owns the largest underwater winery of Italy that refine molisan wines produced with native vines, like " Tintilia". Le Profondità winery is 4,5 miles far from the coast at 38 meters deep in the sea.

italian_delegation_madeinitaly



Italian Delegation Made in Italy



italian-delegation-made-in-italy



@m.robusinesscooperation



@masrl



M.Ro Business Cooperation



STAND_ITA06

SCELGO
FULL SERVICE

italiandelegationmadeinitaly.it



Scelgo S.p.A.

Telefono/Phone
+39 0861 80501

Website
scelgofullservice.com

Mail
servizio.clienti@scelgospa.com

Indirizzo/Address
Via Bonifica del Toronto sn, 64010 Ancarano (TE)

Da oltre 30 anni opera nel settore della distribuzione all'ingrosso.

E' un punto di riferimento nel canale Cash and Carry, specializzato nel retail e nella ristorazione. Dal 2020 Primo operatore Full service delle nostre regioni. **Full service** vuol dire Servizio completo. Integrazione fisica e digitale, prodotti, servizi, relazione, approccio consulenziale, delivery, eventi. Full service vuol dire libertà. Dare la Libertà al cliente di scegliere.

Cuore pulsante della nostra azienda sono i **6 punti vendita**, situati lungo la costa adriatica di Marche, Abruzzo e Molise, in prossimità dei caselli autostradali. Tra i nostri scaffali sono presenti **più di 18.000 referenze che sapranno soddisfare ogni esigenza:** ai reparti tradizionali abbiamo affiancato quello dei freschi e freschissimi come carne, pesce, salumi e verdura, i prodotti del territorio, gli assortimenti di eccellenza e le attrezzature professionali.

Il nostro scopo è facilitare il lavoro dei nostri clienti e fornitori per permettere a loro di essere focalizzati sulla loro attività proponendoci di rendere la filiera efficiente.

Scelgo Hhas been in the wholesale distribution business for more than 30 years.

It is a benchmark in the Cash and Carry channel, specializing in retail and catering. Since 2020 First **Full service** operator in our regions. Full service means Full service. Physical and digital integration, products, services, relationship, consultative approach, delivery, events. Full service means freedom. Giving Freedom to the customer to choose.

The beating heart of our company are the 6 stores, located along the Adriatic coast of Marche, Abruzzo and Molise, near the highway toll booths. **Among our shelves are more than 18,000 references that will satisfy every need:** to the traditional departments we have added fresh and very fresh such as meat, fish, cold cuts and vegetables, local products, excellent assortments and professional equipment.

Our aim is to facilitate the work of our customers and suppliers to enable them to be focused on their business by proposing to make the supply chain efficient.

italian_delegation_madeinitaly



Italian Delegation Made in Italy



italian-delegation-made-in-italy



@m.robusinesscooperation



@masrl



M.Ro Business Cooperation



STAND_ITA08



italiandelegationmadeinitaly.it



EXP Legal

Telefono/Phone
+39 06 6876917

Website
explegal.it

Mail
info@explegal.it

Indirizzo/Address
Via di Ripetta, 141 - 00186 Roma

Esperti e lungimiranti, pronti ad andare oltre le barriere e le convenzioni, aperti a sperimentare nuovi ambiti professionali, attenti agli sviluppi globali.

EXP Legal è uno studio legale che unisce l'expertise italiana e americana ed opera con sedi in Roma, Milano e Miami (Florida).

Nato dall'unione di professionalità che si distinguono nel campo del diritto commerciale e societario, il nostro valore risiede nell'integrare approcci legali internazionali per fornire soluzioni su misura. Lavoriamo come partner strategici dei nostri clienti, guidandoli in ogni fase di realizzazione dei loro progetti.

Experts with a long-range vision, ready to overcome barriers and take on new challenges in new professional environments. Up to date on global developments.

EXP Legal merges Italian and American expertise, successfully operating across its offices in Rome, Milan, and Miami (Florida).

With a strong background in corporate and commercial law, we deliver top-tier services, achieving outstanding results. Our strength lies in blending international legal approaches to offer customized solutions. We act as strategic partners to our clients, guiding them through every single stage of their domestic and international projects.

italian_delegation_madeinitaly



Italian Delegation Made in Italy



italian-delegation-made-in-italy



@m.robusinesscooperation



@masrl



MiRo Business Cooperation



STAND_ITA09

VERO

ITALIAN TRADITIONAL FOOD

Genuini per scelta

italiandelegationmadeinitaly.it



VERO Italian Traditional Food

Telefono/Phone
+39 06 83914729

Mail
vero@veroitaliantraditionalfood.com

Website
veroitaliantraditionalfood.com

Indirizzo/Address
Viale dell'Aeronautica, 61 - 00144 Roma

VERO Italian Traditional Food è un'azienda italiana con sede a Roma specializzata nella distribuzione ed esportazione di pasta di alta qualità, con una forte attenzione alla tradizione culinaria italiana. Il suo prodotto di punta è la pasta monograno Appulo Lucano, riconosciuta come una delle migliori al mondo grazie alla sua eccellenza e autenticità. Questa pasta viene realizzata con grani selezionati provenienti dalla regione italiana della Basilicata, una zona storicamente vocata alla produzione di grano duro di qualità superiore.

La pasta VERO è trafilata al bronzo ed essiccata a basse temperature (40°C) ed essiccata per minimo 50 ore, garantendo un'alta digeribilità e mantenendo inalterato il sapore della pasta di una volta.

Grazie alla sua passione per la qualità e alla cura in ogni fase della produzione, l'azienda è diventata un punto di riferimento per l'export del vero "Made in Italy", portando la cultura e i sapori delle eccellenze agroalimentari italiane nel mondo.

VERO Italian Traditional Food is an Italian company based in Rome, specialized in the distribution and export of high-quality pasta, with a strong focus on Italian culinary tradition. Its flagship product is Appulo Lucano monograin pasta, recognized as one of the best in the world due to its excellence and authenticity. This pasta is made from selected grains from the Basilicata region of Italy, an area historically renowned for producing superior-quality durum wheat.

VERO pasta is bronze-drawn and dried at low temperatures (40°C) for a minimum of 50 hours, ensuring high digestibility and preserving the authentic flavor of traditional pasta.

Thanks to its passion for quality and attention to every stage of production, the company has become a key reference for exporting genuine "Made in Italy," bringing the culture and flavors of Italian agri-food excellence to the world.

italian_delegation_madeinitaly



Italian Delegation Made in Italy



italian-delegation-made-in-italy



@m.robusinesscooperation



@masrl



M.Ro Business Cooperation





Made in Lazio, Made in Italy

in collaboration with



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

LAZIO
ALL ROADS
LEAD TO TASTE

www.arsial.it

Discover the majesty
of Rome in every drop

STAND_LAZIO 02



AMOR VITAE

italiandelegationmadeinitaly.it



in collaboration with



REGIONE
LAZIO



Amor Vitae

Telefono/Phone
+39 06 5030334

Website
amor-vitae.com

Mail
amorvitaesrls@gmail.com

Indirizzo/Address
Via Fossignano, 42 - 04011 Aprilia (LT)

Amor Vitae nasce dal sogno di tre fratelli che è divenuto realtà: Virginia, Antonio e Veronica.

L'azienda agricola si trova ad Aprilia, il cui nome deriva da "Venus Aprilia" che significa Venere Feconda. L'epiteto indica lo schiudersi delle piante e dei fiori e l'inizio di una nuova vita.

Allo stesso modo, i tre fratelli, spinti dall'amore per la vita, hanno deciso di aprire un'azienda che avesse cuore la vite. La passione per l'agricoltura è un'eredità che deriva dai nonni e perciò, non dimenticando le loro radici, i tre conducono un'attività nel rispetto e nella cura dell'ambiente.

Il loro punto di forza è la naturalezza del vino che nasce dalla valorizzazione del vitigno in purezza. Senza dimenticare le tradizioni, nell'azienda si sperimentano nuove tecniche, si ricercano nuovi blend e nuove tecnologie per creare prodotti innovativi. A volte basta una piccola spinta per far uscire fuori quel pizzico di follia che tutti abbiamo dentro. A partire dalla coltura dei filari di vitigni selezionati, nell'azienda si raccoglie l'uva a mano, che viene vinificata a freddo con una macerazione molecolare che esalta profumi e sapori.

Amor Vitae was conceived from the dream of three siblings: Virginia, Antonio, and Veronica. Nestled in Aprilia, it derives from "Venus Aprilia" symbolizing fertility and new beginnings, the agricultural enterprise is passionately dedicated to viticulture.

Driven by a deep love for the land and their familial heritage, the siblings operate the company with unwavering respect for the environment. Their philosophy centers on the purity of the wine, highlighting the essence of the grape varieties.

By striking a harmonious balance between tradition and innovation, they experiment with new techniques and blends, allowing for a touch of creativity. The grapes are carefully hand-harvested and undergo cold fermentation using molecular maceration, enhancing the aromas and flavors to create wines that are both unique and authentic.

STAND_LAZIO 04

italiandelegationmadeinitaly.it

Aminta  Resort



Aminta Resort - Star Michelin Marco Bottega

Telefono/Phone
+39 06 9578661

Mail
info@amintaresort.it

Website
amintaresort.it

Indirizzo/Address
Via Trovano, 3 - 00030 Genazzano (RM)

in collaboration with



REGIONE
LAZIO



Dal nome del protagonista della favola pastorale di Torquato Tasso, l'azienda **Aminta** si sviluppa su una collina, ricoperta da più di 2500 piante di noci, che permette di godere di uno straordinario panorama naturale.

Dopo aver appreso numerose tecniche e aver vissuto molteplici esperienze, anche all'estero, Marco Bottega nel 2009 decide di tornare in Italia e prendere in mano l'azienda di famiglia. Inizia, così, un progressivo miglioramento di Aminta sotto il profilo gestionale, strutturale e delle risorse umane, che la porterà a ricevere numerosi premi e riconoscimenti in brevissimo tempo.

La cucina, come nella migliore tradizione locale, diviene il luogo in cui confluiscono i frutti del lavoro della terra, dove dall'antipasto al dolce sono presenti l'odore e il sapore della genuinità.

A coronamento gli sforzi e i sacrifici, nel 2016 viene assegnata ad Aminta la prima Stella Michelin.

Aminta's name comes from the homonymous Tarquato Tasso's bucolic opera. Built on a hill covered by more than 2500 walnut trees, you can enjoy an extraordinary natural panorama.

After gaining extensive experience and various techniques abroad, in 2009 Marco Bottega went back home to take over the family business, Aminta. From that moment on, he initiated a significant improvement process focusing on management, structure, and human resources.

Thanks to these initiatives, Marco was able to receive numerous awards and recognitions in a relatively short time, confirming the success of his entrepreneurial vision.

Aminta's cuisine, in perfect harmony with local tradition, is the place in which the efforts related to cultivation and land care results in dishes composed of zero-kilometer products. From antipasti to desserts, the aroma and flavor of authenticity are ever-present.

Crowning the efforts and sacrifices, Aminta was awarded its first Michelin Star in 2016.

STAND_LAZIO 05

italiandelegationmadeinitaly.it

ROSSI DI MEDELANA



Rossi di Medelana

Telefono/Phone
+39 348 5115178

Mail
info@rossidimedelana.com

Website
rossidimedelana.com

Indirizzo/Address
Via Sciadonna, 39 - 00044 Frascati (RM)

in collaboration with



**REGIONE
LAZIO**

ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura nel Lazio

La **Famiglia Rossi di Medelana** ha saputo cogliere in ogni periodo storico l'importanza dei suoi possedimenti agrari, gestendone i confini e il terroir senza alterare la vocazione paesaggistica-culturale della zona, nonostante gli inevitabili cambiamenti e le sfide che ogni epoca porta con sé.

Le origini aristocratiche bolognesi della famiglia si riflettono ancora oggi nella presenza nell'entroterra emiliano, mentre la discendenza e la continuità nel Lazio, sono incarnate dalla figura di Felice Ferri, un influente esponente liberale della Frascati risorgimentale, amico intimo di Giuseppe Garibaldi. Proprio in queste tenute e nel palazzo di Piazza Monte Grappa a Frascati, al numero 11, l'eroe dei due mondi fu ospite illustre nell'estate del 1875. A testimonianza di quella storica visita, nel ventennale della scomparsa di Garibaldi, venne apposta una lapide commemorativa.

Grazie alla sensibilità dell'attuale discendente, l'azienda ha visto rifiorire negli ultimi anni le strutture rurali presenti, con il restauro della dimora storica e il rifacimento delle sale destinate a eventi, degustazioni e convegni, nonché delle antiche grotte scavate nel tufo, riqualficate per ospitare l'invecchiamento dei vini prodotti.

La cantina, autentica perla architettonica, inserita all'interno di un edificio settecentesco, combina le solide fondamenta storiche della famiglia, con una visione proiettata al futuro e all'ottimizzazione delle tecniche enologiche, rispondendo così alle attuali esigenze di qualità del mondo vitivinicolo.

The **Rossi di Medelana family** has always known that this estate was an invaluable treasure; that is why, over the years, it has always honoured its commitment to manage its borders and terroir without altering the cultural landscape of the area, despite the inevitable changes and challenges that every era brings. The Rossi di Medelana was an aristocratic family from Bologna – where some of its members still live – but owned property in Lazio. One of its ancestors, indeed, was Felice Ferri from Frascati, who was a prominent figure and a supporter of the ideological and literary movement known as the Risorgimento. He was also a close friend of Giuseppe Garibaldi, whom he invited to stay with him both at the farm and at his house: a building in the heart of Frascati, Piazza Monte Grappa 11, where a commemorative plaque was also placed on the twentieth anniversary of his death, as here he spent the summer of 1875.

Last but not least, the cellar: a real architectural masterpiece inside the eighteenth-century building, enclosed in old rock walls but also receptive to innovative ideas and energy efficiency, which is of paramount importance when you put quality first.

On the strength of its glorious past and supported by the perspicacity of the family member who is currently running it, the business was revived: the farm buildings have recently been brought back to their ancient glory with the renovation of the old farm dwelling, the event rooms, the exhibition/tasting/conference rooms, and the old caves carved out of tuff, where the wine made exclusively by the farm will age.

italian_delegation_madeinitaly



Italian Delegation Made in Italy



italian-delegation-made-in-italy



@m.robusinessooperation



@masrl



M.Ro Business Cooperation



STAND_LAZIO 06



PARVUS AGER®
Vigneti e Cantina

italiandelegationmadeinitaly.it



Parvus Ager

Telefono/Phone
+39 06 935431620

Website
parvusager.com

Mail
info@parvusager.it

Indirizzo/Address
Viale della Repubblica n. 8, S. Maria delle Mole, 00047 Marino (RM)

in collaboration with



REGIONE
LAZIO



Parvus Ager, dalle parole latine "piccolo campo", è la nuova generazione di un'antica famiglia di viticoltori. I nipoti sono cresciuti in campagna, tra i canti delle donne che raccoglievano l'uva e il suono dei torchi in cantina, con l'odore pungente del mosto in fermentazione.

Un ambizioso progetto ha portato, negli ultimi anni, i tre nipoti Silvana, Alessia e Giacomo a un totale rinnovamento delle colture vitivinicole e alla realizzazione di una nuova cantina tecnologicamente avanzata; allo scopo di valorizzare le qualità del territorio, diffondendo le potenzialità vitivinicole del Lazio anche al di fuori dei suoi confini.

Il terreno vulcanico e l'esposizione favorevole, coniugati con l'attento e appassionato lavoro di trasformazione dei prodotti aziendali, danno vita ad autentiche eccellenze. La Parvus Ager cura con passione tutte le fasi della filiera alimentare, dall'impianto dei vigneti fino alla vendita diretta per assicurare, l'alta qualità e la sostenibilità di una produzione eccezionale: "un concentrato di tutti quei sapienti insegnamenti che i nostri nonni ci hanno trasmesso e che abbiamo respirato ascoltato e vissuto tutta la vita".

Parvus Ager from the Latin words "Small field", is the new generation of an ancient family of winemakers. The grandchildren grew up in the countryside among the songs of women picking grapes and the sound of the presses in the cellar, with the pungent smell of fermenting must.

An ambitious project has led, in recent years, the three grandchildren Silvana, Alessia, and Giacomo to a complete renewal of the viticultural crops and the construction of a new technologically advanced cellar; with the aim of enhancing the qualities of the territory, spreading the viticultural potential of Lazio beyond its borders.

The volcanic soil and favorable exposure, combined with the careful and passionate transformation of the company's products, give life to authentic excellence.

Parvus Ager passionately oversees all stages of the food supply chain, from vineyard planting to direct sales, ensuring high quality and sustainability of exceptional production: "a concentration of all the wise teachings that our grandparents passed down to us and that we have breathed, listened to, and lived all our lives."

STAND_LAZIO 08



CASA DIVINA PROVVIDENZA

AZIENDA AGRICOLA

italiandelegationmadeinitaly.it



in collaboration with



REGIONE
LAZIO



Casa Divina Provvidenza

Telefono/Phone
+39 06 9851366

Mail
commerciale@casadivinaprovvidenza.it

Website
casadivinaprovvidenza.it

Indirizzo/Address
Via dei Frati, 140 - 00048 Nettuno (RM)

Casa Divina Provvidenza, storica azienda agricola a Nettuno vicino Roma, è stata ceduta dallo Stato del Vaticano alla famiglia Cosmi e da allora è stata riportata al suo antico splendore riscoprendo i vitigni autoctoni. Ha un patrimonio vitivinicolo nel Lazio che abbraccia oltre due secoli.

Da tre generazioni la famiglia Cosmi si dedica alla coltivazione della vite e alla produzione di vini di alta qualità. Al seguito dei fondatori Pietro, Fernando e Agnese hanno continuato il lavoro con la dedizione e la resilienza dei veri agricoltori, costruendo un'azienda profondamente radicata nella tradizione.

I loro vini provengono esclusivamente dai propri vigneti, dove radici profonde collegano il passato con il presente. Ogni uva, ricca di sapore e di storia, contribuisce a creare vini che incarnano il meglio del territorio.

In ogni bottiglia la passione della famiglia Cosmi traspare attraverso aromi e sapori che sprigionano tutta la ricchezza della loro tradizione e il carattere unico della loro regione.

Casa Divina Provvidenza a historic farm in Nettuno near Rome, was ceded by the Vatican State to the Cosmi family and has since been restored to its former glory by rediscovering native vines. It has a winemaking heritage in Lazio that spans over two centuries.

For three generations, the Cosmi family has devoted itself to cultivating grapes and producing high-quality wines. Following founder Pietro, Fernando and Agnese continued the work with the dedication and resilience of true farmers, building a company deeply rooted in tradition.

Their wines come exclusively from their own vineyards, where deep roots connect the past with the present. Each grape, rich in flavor and history, contributes to creating wines that embody the best of the land.

With every bottle, the Cosmi family's passion shines through aromas and flavors that release the full richness of their tradition and the unique character of their region.

STAND_LAZIO 09

Op Latium

Telefono/Phone
+39 0774 615115

Website
oplatium.it

Mail
info@oplatium.it

Indirizzo/Address
S.P. Pascolare, 87 - 00018 Palombara Sabina (RM)

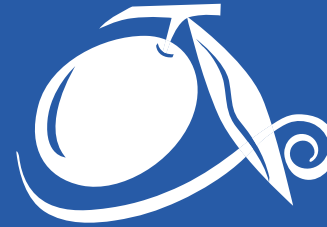
Op Latium è la più grande organizzazione di olivicoltori e trasformatori nel territorio laziale.

Seimila aziende agricole e cooperative collaborano con noi per garantire la supervisione quotidiana di tutte le fasi di produzione del miglior olio extravergine di oliva della regione.

Gestiamo direttamente tre frantoi, strutture moderne nel cuore della Sabina e della Tuscia, terra nota per la sua lunga tradizione olivicola, eredità diretta della sapienza agronomica dell'antica Roma:

- Vetralla
- Palombara Sabina
- Tuscania

Grazie alla nostra grande esperienza, ai nostri metodi e tecnologie innovativi, alla nostra infinita passione, offriamo solo il meglio della produzione olearia del Lazio, garantendo la tutela di un paesaggio agricolo unico e la piena sostenibilità della produzione olivicola e olearia: ambientale, sociale ed economica.



OP LATIUM

italiandelegationmadeinitaly.it



in collaboration with



**REGIONE
LAZIO**



Op Latium is the largest organization of olive growers and processors in the Latium region.

Six thousand farms and cooperatives work with us to ensure daily supervision of all stages of production of the best extra virgin olive oil in the region.

We directly manage three oil mills, modern facilities in the heart of Sabina and Tuscia, a land known for its long tradition of olive growing, a direct legacy of the agronomic wisdom of ancient Rome:

- Vetralla
- Palombara Sabina
- Tuscania

Thanks to our great experience, our innovative methods and technologies, and our endless passion, we offer only the best of Lazio's oil production, guaranteeing the protection of a unique agricultural landscape and the full sustainability of olive and oil production: environmental, social and economic.

STAND_LAZIO 10

Nettare di Roma Antica

Telefono/Phone
+39 06 7133 0127

Website
laurentinasrl.com

Mail
info@laurentinasrl.com

Indirizzo/Address
Via Laurentina, 1972 - Roma

L'azienda agricola Laurentina, **già residenza di campagna di Vittorio De Sica e della sua famiglia** fino agli anni '80, dove hanno soggiornato molti artisti italiani di fama mondiale, **oggi è specializzata nella produzione di olio extravergine di oliva**. Il sito è situato nel cuore dell'Agro Romano lungo la via Laurentina, in posizione equidistante tra Roma e la costa tirrenica.

L'azienda romana oggi è specializzata nella produzione di ottimo olio extra vergine di oliva, ottenuto dalla prima spremitura delle olive raccolte a mano e trasferite direttamente presso l'oleificio.

L'olio extra vergine d'oliva "Nettare di Roma Antica" si distingue per un fruttato delicato e armonico, di colore verde smeraldo, con note di erba fresca e pomodoro verde. La combinazione tra la natura del terreno, la vicinanza al mare e l'esposizione a sud conferisce a questo olio un'alta concentrazione di polifenoli, potenti antiossidanti naturali che svolgono un ruolo fondamentale nel contrastare l'invecchiamento cellulare.

L'olio "Nettare di Roma Antica" è ideale da gustare a crudo e particolarmente indicato per condimento di bruschette, insalate, verdure, zuppe e grigliate di pesce o carne.

Nettare di Roma Antica

italiandelegationmadeinitaly.it



in collaboration with



REGIONE
LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e la Promozione
dell'Agricoltura nel Lazio

LAURENTINA SRL

The Laurentina farm, **former country residence of Vittorio De Sica and his family** until the 1980s, where many Italian and world-famous artists stayed; **today it specializes in the production of extra virgin olive oil**. The site is located in the heart of the Agro Romano along the Via Laurentina, equidistant between Rome and the Tyrrhenian coast.

The Roman company today specializes in the production of excellent extra virgin olive oil, obtained from the first pressing of olives harvested by hand and transferred directly to the oil mill.

The extra virgin olive oil "Nettare di Roma Antica" has a delicate fruitiness that is harmonious, emerald green in color with hints of fresh grass and green tomato. The nature of the soil, the proximity of the sea, the southern exposure, allow the oil "Nettare di Roma Antica" to be rich in polyphenols, powerful and important natural antioxidants that help the body defend itself against cellular aging.

Extra virgin oil is indicated in Mediterranean cuisine. Because of its delicate fruitiness, it is indicated raw, particularly suitable for dressing bruschetta, salads, vegetables, soups, grilled fish and meat.



Anna Fendi

Anna Fendi Wine Collection

Telefono/Phone
+39 3292603438

Website
annafendi.com

Mail
info@mro-innovation.com

Indirizzo/Address
Via Alberto Tonelli, 29 - 00197 Rome - Italy

Il Vino, come la moda, basa il suo successo su semplici principi: passione e ricerca.

Quando ho iniziato il mio viaggio lungo la Penisola Italiana – ricorda Anna Fendi – ho scoperto un mondo fatto di persone genuine e piene di entusiasmo, di paesaggi mozzafiato e di squisiti profumi che nascono spontaneamente dalla terra.

Tutto questo, unitamente alla mia continua ricerca della bellezza e della perfezione, mi hanno spinto a creare una collezione di vini “non convenzionale”, collezione che comunque possa permettere alle persone di condividere la gioia di vivere e l’eccellenza del Made in Italy.

Success in wine as in fashion is grounded on two simple principles: passion and research.

When I embarked on my journey through the Italian Peninsula – Anna Fendi recalls – I discovered a world of authentic and enthusiastic people, of breathtaking landscapes and exquisite fragrances borne from the earth.

All this, combined with my ongoing search for beauty and perfection, led me to develop an “unconventional” wine collection: a collection designed to share the Italians’ pursuit of excellence and their passion for loving life with the rest of the world.

italiandelegationmadeinitaly.it



Organizzatore



Sponsor



Key Partners



Italian Delegation Made in Italy 2024



Media Partners in Italia



Media Partners



CONTACT US:

Rome ITALY: Via Giovanni Arrivabene, 25 - 00191 Roma - Italy - Phone (+39) 06 3297401- FITCE@italiandelegation.it

Fort Lauderdale USA: 12 SE, 7th street, Ste 704, Fort Lauderdale FL33301, USA - Phone: +1 (954) 530-9781 - FLORIDA@italiandelegation.it

italiandelegationmadeinitaly.it - mro-innovation.com