



Chiodo



Rarità Prelibate

*Rarità Originali Calabresi
di Casa Chiodo*





Chiodo



Rarità Prelibate

Funghi della Sila di Casa Chiodo



Funghi Porcini Secchi della Sila

(*Boletus Aereus, Aestivalis, Edulis, Pinophilus*)

Funghi Porcini Interi della Sila

(*Boletus Aereus, Aestivalis, Edulis, Pinophilus*)

all'olio di oliva con aceto, sale ed aromi vegetali.

Funghi Porcini Tagliati della Sila

(*Boletus Aereus, Aestivalis, Edulis, Pinophilus*)

all'olio di oliva con aceto, sale ed aromi vegetali.

Funghi Rositi della Sila

(*Lactarius Deliciosus*) all'olio di oliva con aceto, sale ed aromi vegetali.

Funghi Portentosso della Sila

(*Tricholoma Portentosum*) all'olio di oliva con aceto, sale ed aromi vegetali.

Funghi Chiodini della Sila

(*Armillaria Mellea*) all'olio di oliva con aceto, sale ed aromi vegetali.

Funghi di Bosco Misti della Sila

(*Porcini e Portentosso, Porcini e Chiodini, Porcini e Rositi*)

all'olio di oliva con aceto, sale ed aromi vegetali.

Funghi di Bosco Misti della Sila

(*Portentosso, Chiodini, Rositi, Boletus Luteus*)

all'olio di oliva con aceto, sale ed aromi vegetali.



Chiodo



Rarità Prelibate

Creme e Patè di Casa Chiodo



*Crema di Funghi Porcini della Sila
all'olio di oliva, sale ed aromi vegetali.*

*Patè di Funghi Porcini della Sila alle Melanzane
con olio di oliva, aceto, sale ed aromi vegetali.*

*Caviare Vegetale ai Funghi Porcini della Sila
con olio di oliva, peperoncino, sale ed aromi vegetali.*

*Crema di Funghi Porcini della Sila alle Olive Verdi
con olio di oliva, sale ed aromi vegetali.*



Chiodo



Rarità Prelibate

Rarità Gastronomiche di Casa Chiodo



Olive Verdi

alla crema di funghi Porcini della Sila con olio di oliva, sale ed aromi vegetali.

Melanzane Cotte

al patè di funghi Porcini della Sila con olio di oliva, aceto, sale ed aromi vegetali.

Passata di Peperoncino

al naturale.

Cipollacci

ai Funghi della Sila con olio di oliva, sale ed aromi vegetali.

Insalatina Silana

al patè di funghi Porcini della Sila con ortaggi, olio di oliva, aceto, sale ed aromi vegetali.

Bombona

ai funghi della Sila con peperoncino, ortaggi, olio di oliva, sale ed aromi vegetali.

Porcini e Carciofini

mantecati al patè di funghi Porcini della Sila con olio di oliva, sale ed aromi vegetali.

Tronchetti Silani (Peperoncini)

al patè di funghi Porcini della Sila con olio di oliva, aceto, sale ed aromi vegetali.

Chiodo



Rarità Prelibate

Dessert di Casa Chiodo



*Marmellata di Agrumi
(polpa di agrumi)
Scorzette di Agrumi
in sciroppo di zucchero
More Fresche della Sila
in agrodolce*

*Fichi Freschi della Sila
in agrodolce
Marronella
(crema di castagne al mostocotto)
Ricciodolce
(castagne al mostocotto)*



Kalabrische Raritäten Von Haus Chiodo

Bei der Hütte von dem Großvater, war es immer großes Festtag, wenn die Weinlese mit der Pilzezeit zusammenfiel.

Es gab das Feuer im Freien und jedermann gab auf eigenen Braten acht, während die Großmutter Salate von Kaiserling und Steinpilze oder die Pilze in feine Scheiben geschnitten, mit Öl, Knoblauch und Petersilie zubereitete. Vergangene Zeit für diejenigen, die mit der Bauernwelt abgeschnitt haben. Aber die Mutter hat, für alle ihre Tage, lebhaft die Tradition eingehalten, auch an den Töchtern denkend, die nach Brianza emigriert waren, wo die einfachen hausgemachten Dinge immer die erwartetesten Geschenke waren. Und Pinuccia, die letzte von sechs Schwestern, nach dem Studium in Monza, hat lieber zurückkommen gehabt, um in ihrem Land in Sila zu lehren, wo sie, wie Lehrerin von Grundschule, auch die Gültigkeiten von den einfachen und essentiellen Dingen fördern wollen hat.

Aus den Erinnerungen von Weinlesen, neuen Kastanien, Gartraubenmosten und Pilzen vom Holzkohlengrill, hat sie sich reinen und köstlichen Raritäten, wie die Frische und die Qualität von den alltäglichen Landsprodukten, ausgedacht. Und so, seit 1970, ist das Haus von den Geschwistern Angelo und Pina Chiodo das Haus von den besten Pilzen von der zauberhaften unendlichen Sila, und die Werkstatt von gastronomischen Neuheiten und Raritäten geworden.



Rarità Calabresi di Casa Chiodo

Al capanno del Nonno, era sempre festa grande quando la vendemmia coincideva col tempo dei funghi. Fuoco all'aperto ed ognuno badava al proprio arrosto, mentre la Nonna curava trifolati ed insalatine di ovoli e porcini. Tempi passati, per quanti hanno troncato col mondo contadino, ma la Mamma tenne acceso, per tutti i suoi giorni, il lume delle sane tradizioni, pensando anche alle figlie, emigrate in Brianza, dove, semplici cose di casa, erano sempre i doni più attesi.

E Pinuccia, ultima della serie di ben sei sorelle, dopo gli studi in quel di Monza, ha preferito tornare a vivere per insegnare nel suo paesino silano, ove, da maestra di scuole elementari, volle anche promuovere i valori delle cose semplici ed essenziali.

Dai ricordi di vendemmie, castagne novelle, mostocotti e fungate alla brace, ha immaginato rarità schiette e prelibate come tutta la freschezza e bontà dei prodotti agresti di giornata.

E casa dei fratelli Angelo & Pina Chiodo, dal 1970, divenne anche casa dei funghi tra i meravigliosi funghi dell'incantevole immensa Sila e laboratorio di novità e rarità gastronomiche.

Chiodo Angelo Lavorazione Funghi S.a.s. di Chiodo C. & C.

Via Piave 193 - 87061 Campana (CS) Italy

Tel. & Fax 0983.93378

www.funghichiodo.com

info@funghichiodo.com

House Chiodo's Calabrian Rarities

At the Grandfather's hut it was always a big holiday when the grape-harvest coincided with the mushrooms-time.

There was a fire in the open air and everybody looked after his roast, while the Grandmother cooked with garlic and parsley the mushrooms or she prepared the salads with golden agarics or boletus. They are old times for people who have broken with the peasant world, but the Mother has kept alive the traditions, thinking to her daughters, emigrated in Brianza, where the simple house-made things were always the most waited presents. And Pinuccia, the last of six sisters, after studying in Monza, she has preferred to come back and live teaching in her birthplace in Sila, where as teacher in primary school, she has wanted also to promote the value of simple and essential things. From the memories of grape-harvests, new chestnuts, cooked-must and mushrooms on the embers, she has taught genuine and delicious rarities, like all the freshness and high quality of the daily rustic products.

And so Brothers Angelo & Pina Chiodo's House, has become, from 1970, also the house of the most delicious mushrooms coming from the wonderful large Sila, but also a laboratory of gastronomic novelties and rarities.