

# La Gazzetta di Stuppiello

Italienische Feinkost & Weine seit 1969

AUGUST 2023 | AUSGABE 1

## Buongiorno Minden!



Familie Berdicchia v.l. Nunzia Stuppiello - Berdicchia, Federico Berdicchia, Loredana Berdicchia und Michele Berdicchia.

## Stuppiello

Ihr Partner für italienische  
Feinkost und Weine

Signore e Signori, wir freuen uns Ihnen „La Gazzetta di Stuppiello“ vorzustellen. In Form einer italienischen Tageszeitung erfahren Sie die neuesten Trends und Highlights rund um Stuppiello und Bella Italia. Wir stellen Neuheiten aus unserem Sortiment, Events, Partner sowie interessante Informationen zu der diesjährigen Weinmesse vor.

Natürlich dürfen News über Zukunftsprojekte nicht fehlen.  
Buon divertimento!

### VARVAGLIONE

DAL 1921

### 12 E MEZZO REIHE

Primitivo del Salento, Pinot Grigio,  
Negroamaro, Malvasia Bianca, Rosato,  
Malvasia Nera del Salento



Bio  
Weine aus  
Apulien

### Stuppiello

ANNO 1969

### WEINMESSE | 16. SEP. 23

Probieren Sie über 150 Weine aus unserem Sortiment und viele Neuheiten!



Erhältlich an Stuppiello Standort  
(Dorotheenstraße 4, 32423 Minden)  
oder im Online-Shop.

Vorverkauf - Ticket: 35€ Tageskasse - Ticket: 50€

shop.stuppiello.de

Inklusive italienischem Fingerfood-Buffer!

von: 13:00 bis: 19:00 | Memelstraße 4, 32423 Minden

Parkmöglichkeiten stehen auf dem  
Wago Parkplatz an der Wertparkplatz zur Verfügung.

\* Einlass nur mit gültigem Ticket. Einlass ab 18 Jahren. Kein Einlass mit Rechnung oder Bon. Kein Umtausch oder Verrechnung in Gutschein möglich.  
Nur solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung.

## Stuppiello

Herausgeber: Stuppiello GmbH  
Dorotheenstraße 4 | 32423 Minden  
Tel. 0571/ 82 90 700 | www.stuppiello.de

# Louis Vuitton Moët Hennessy: Debüt auf der Weinmesse!

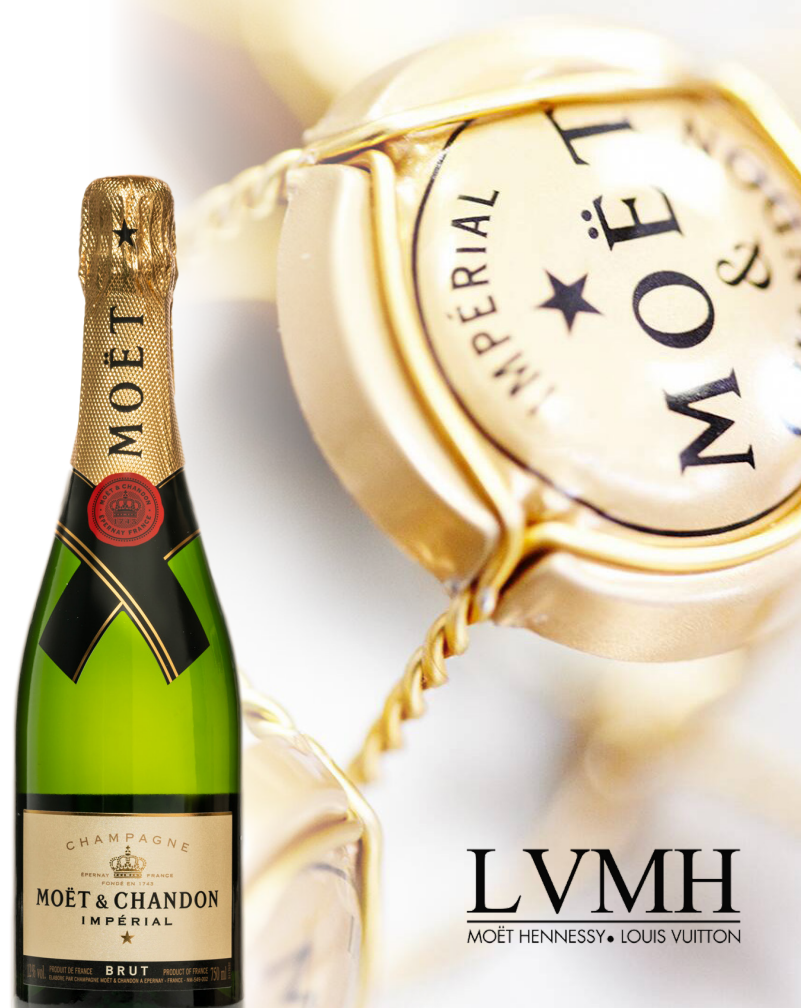
Jeder kennt Sie und weiß, sie stehen für Luxus und Begehlichkeit. Die Produkte der Gruppe LVMH beinhalten neben Weinen und Spirituosen auch Kosmetik, Mode, Schmuck und Uhren. Der börsennotierte Konzern ist weltweit der Branchenführer der Luxusgüterindustrie.

Mit Rechten an über 70 verschiedenen Marken und weltweit etwa 5.000 Geschäften in rund 80 Ländern, werden diese Luxusgüter verkauft. Seit 2020 bezieht Stuppiello verschiedene Champagnersorten sowie französische Weinsorten direkt über LVMH und vertreibt diese an verschiedenen Kunden der Gastronomie und Hotellerie.

Auf der diesjährigen Weinmesse können Gäste auch die Weine und ein Glas Champagner verköstigen und sich von Repräsentanten des Konzerns die Eleganz der Weinsorten erklären lassen.

**Mit Ihrem Ticket für die Weinmesse erhalten Sie am LVMH Stand eine Champagnerprobe.**

Sichern Sie sich Ihr Ticket für die Stuppiello Weinmesse. QR Code einscannen und los geht's!



**LVMH**  
MOËT HENNESSY • LOUIS VUITTON

#IlColle1978

**IL COLLE**  
1978  
VISIONI DI VITE

BERLINER GOLD 2022    BERLINER GOLD 2023    BERLINER SILVER 2022

GENIEßEN SIE PROSECCO SUPERIORE IL COLLE  
EIN REIN ITALIENISCHER GESCHMACK!

## Acetaia Mussini

Verschiedene Essigsorten direkt aus Modena

Wie es oft in der Gegend von Modena geschieht, besitzt Casa Mussini eine Geschichte, die in der Vergangenheit verwurzelt ist.

Die Liebe zum Balsamicoessig, ein an die ausschließlich lokale Tradition gebundener Geschmack, hergestellt aus Trauben und gekochtem Most, ist von Generation zu Generation an die gesamte Familie Mussini übertragen worden. In all dieser Zeit ist Casa Mussini in der Lage gewesen, ihre Erfahrung, Technik und Fähigkeiten, sowie auch ihre Leidenschaft, Liebe und Weitsicht zu entwickeln.

Dieselbe, die es heute erlaubt, ein traditionelles aber in die Zukunft blickendes Unternehmen zu sein, mit der Fähigkeit, in die Fußstapfen der Vergangenheit zu treten und gleichzeitig die modernsten Techniken und die zeitgemäßen Werkzeuge, sowie ein profundes Wissen über die aktuellen Trends in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie für ein Produkt in ständiger Entwicklung einzusetzen.

**MUSSINI**  
L'ARTE DEL BALSAMICO

**CONDIMENTO AGRODOLCE**  
ROSE CLASSICO BIANCO

EMOZIONE CONDIMENTO AGRODOLCE N°12 ROSE  
EMOZIONE CONDIMENTO AGRODOLCE N°12 CLASSICO  
EMOZIONE CONDIMENTO AGRODOLCE N°12 BIANCO

**CREMA MUSSINI**

Klassisch, Himbeere, Feige, Creme & Trüffel

**NEU IM SORTIMENT!**



## Einfach Nimbo

Die Weinreihe Nimbo von Ca Denza ist simple, einfach und lecker! Die drei Sorten bestehend aus Malvasia Bianco, dem lieblichen Puglia Rosso und dem Primitivo Puglia, sind aus vielen Haushalten gar nicht mehr wegzudenken. Auch auf der Weinmesse werden die beliebten Weine Nimbo wieder viele Kunden erneut überzeugen.



# Pasta? Dann von Antico Pastificio del Gargano!

Die Produkte von Antico Pastificio del Gargano kommen direkt aus Apulien. Dabei bietet das Sortiment von Antico Pastificio del Gargano eine große Auswahl.

Von der klassischen schlichten Pasta, bis hin zu der bunten und kurvigen Pastaform. Ebenso Nudeln mit Zitronen- oder Trüffelgeschmack stellt Antico Pastificio del Gargano her. Außerdem gibt es neben dem riesigen Pastasortiment auch eine kleine Auswahl an Soßen und Salzgebäck, wie die Taralli aus Apulien.

Taralli sind knusprige, ringförmige Gebäckstücke, die ursprünglich aus der Region Apulien in Süditalien stammen. Sie sind eine Art Snack oder Beilage, die oft zu Wein, Käse oder als Teil eines Aperitifs serviert wird. Taralli haben eine lange Tradition in der italienischen Küche und sind in verschiedenen Varianten erhältlich, darunter sowohl süße als auch herzhaft Geschmacksrichtungen.

Die Zutaten für Taralli variieren je nach Art, aber die Grundzutaten sind normalerweise Mehl, Wasser, Olivenöl, Wein, Salz und manchmal Fenchelsamen. Der Teig wird geknetet, geformt und dann in kochendem Wasser kurz gekocht, bevor er gebacken wird. Dieser Prozess verleiht den Taralli ihre charakteristische Textur: knusprig außen und fest im Inneren.

Es gibt zwei Haupttypen von Taralli: „Taralli dolci“ (süße Taralli) und „Taralli salati“ (herzhafte Taralli). Die süßen



Varianten werden oft mit Zucker, Zitronenschale oder Anissamen aromatisiert und können manchmal mit Glasur überzogen werden. Die herzhaften Taralli werden häufig mit Pfeffer, Chili, Fenchelsamen oder anderen Gewürzen gewürzt und können auch mit Oliven, Käse oder Speck verfeinert werden.

Taralli sind in Italien weit verbreitet und haben sich auch

außerhalb des Landes einen gewissen Bekanntheitsgrad erarbeitet. Sie werden oft in Lebensmittelgeschäften oder auf lokalen Märkten verkauft und sind eine beliebte Snackoption für Menschen, die die traditionelle italienische Küche entdecken möchten.

Freuen Sie sich auch diese Spezialitäten auf der diesjährigen Weinmesse zu probieren.

## Deci Ova schmeckt wie frische Pasta!

Schon seit 1850 steht die Familie Carassai für Pasta mit Qualität! Von der Müllerei mit Wassermühle bis zur Herstellung von Campofilone-Eiernudeln sind Tradition und Innovation die Merkmale, an denen sich die Produktions- und Handelsentscheidungen des Unternehmens orientieren. Das Unternehmen wurde mit einem reichen Erfahrungsschatz im Agrar- und Lebensmittelsektor gegründet, der in der Tradition verwurzelt ist und sich in allen Aspekten der Produktion sorgfältig manifestiert.

Auf der Grundlage dieses Know-hows verfolgt das Unternehmen nicht nur das Ziel der Lebensmittelherstellung, sondern verknüpft es mit einer umfassenderen Vision der Gesamtqualität – sowohl des Produkts als auch des dem Kunden gebotenen Services.

### Was macht die Pasta von der Familie Carassai so lecker?

Die Verpackung der Pasta trägt die Aufschrift „Deci Ova“, abgeleitet von der Zahl „Zehn“ (auf Italienisch „Dieci“) und dem Wort „Eier“ („Uova“). Denn bei der Produktion dieser wundervollen Pasta werden 10 frische Eier je 1 kg Mehl benutzt. Das macht die Nudel so geschmeidig und schmackhaft. Mit der zusätzlichen kurzen Kochzeit ist diese Pasta auf jeden Fall auf dem gleichen Niveau wie eine frische Pasta. Seit Anfang April gibt es neben den Klassikern wie Tagliatelle, Pappardelle und Fettuccine auch Nudeln mit scharfen Peperoncino, Tintenfischtinte und Spinat. Lassen Sie sich verzaubern von den kreativen Sorten.

### Pasta Deci Ova Neue Sorten mit interessantem Geschmack!



## Rosso Gargano – Das „Rote Gold“ aus Apulien!

Wie der Name schon sagt, kommen die geschälten Tomaten von Rosso Gargano von der gleichnamigen Halbinsel Gargano. „Rosso Gargano“ = „Roter Gargano“ steht für die wundervoll gewachsenen Tomaten aus der Region. Dank der starken Sonneneinstrahlung entfalten diese Tomaten ein sehr fruchtigsüßes Aroma. Rosso Gargano bietet seine Produkte in verschiedenen Varianten an. Von passierten Tomaten über gelbe Datteltomaten bis hin zu gewürfelten Sorten ist alles dabei.

### Insiderwissen:

In der Region Gargano ermöglichen es die Sonne, die Tropfbewässerung und der Boden, die Tomaten gesund und üppig zu wachsen. Es wird mit Salzwasser gegossen und mit Leidenschaft angebaut.

Ab Sommer 2023 kommen neue Sorten aus dem Hause Rosso Gargano auf uns zu. In der Größe der 690 g Glasflaschen kommt eine Passata mit Basilikum und eine Bio Passata. In der kleineren Version von 290 g wird es erstmals die klassische Passata, sowie die Passata al Datterino und Pomodorino geben. Wir freuen uns schon jetzt, Ihnen die neuen Produkte vorzustellen. Natürlich finden Sie auch all unsere Produkte in unserem Onlineshop unter: [shop.stuppiello.de](http://shop.stuppiello.de)

### PASSATA di PUGLIA 100% PRODOTTO IN ITALIA



CLASSICA  
690g

BASILICO  
690g

BIOLOGICA  
690g

### PASSATA di PUGLIA 100% PRODOTTO IN ITALIA



CLASSICA  
290g

DATTERINO  
290g

POMODORINO  
290g

### SUGHI PRONTI 100% PRODOTTO IN ITALIA



VERDURE  
290g

BASILICO  
290g

ARRABBIATA  
290g

# Südtirol im Glas

Ausladende Palmen und ruppige Nadelbäume teilen sich hier das selbe Fleckchen Erde. Der mediterrane Südwind, Ora genannt, trifft auf trockene Fallwinde aus dem Norden. Eine glückliche Lage für den Weinbau — bereits die Reti, eine alte Bevölkerung, erkannten dies vor mehr als 2.000 Jahren. Die wärmenden Porphyrfelsen mit den schnell ansteigenden Weinbergen im Rücken fangen tagsüber die Sonne ein, nachts sind sie Garant für kühle Temperaturen. „Ich habe das Glück und auch das Privileg, das geschichtsträchtige Vermächtnis unserer Vorfahren weiterzuführen. Kornell bedeutet für mich Heimat, hier ist mein Ruhepol. Unser Weingut soll auch für unsere Kinder und künftige Generationen Heimat und Energiequelle bleiben.“, so Florian Brigl. Die Familie Brigl schaut auf eine lange Tradition im Weinbau zurück. Noch recht jung war Florian Brigl, jetziger Gutshofbesitzer, als er 1996 den Hof vom Vater übernahm. Seit 2001 wird selbst eingekellert, die Jahresproduktion beträgt derzeit ca. 100.000 Flaschen. Neben 16 Hektar Weinbau gehören noch Obstbau und Wald dazu, um die sich gekümmert werden muss. Eingebettet in Weinbergen liegt das Weingut Kornell in Siebeneich — eine hochherrschaftliche Villa, deren Ursprünge bis ins 14. Jahrhundert zurückreichen. Der Weißburgunder Eich ist frisch und elegant, der Sauvignon Cosmas aromatisch und feingliedrig, der Lagrein Greif einladend intensiv, würzig und trinkig. Die Weine von Schloss Greifenstein werden ebenfalls in den Weinbergen von Kornell produziert. Jede Flasche ziert die Goldadern der Südtiroler Berge, welche der Sage nach, der Greif beschützt hat. Die Weißweine werden im Stahltank ausgebaut, die Rotweine in Barrique- und großen Eichenfässern.

Auf der Stuppiello Weinmesse stellt Florian Brigl das komplette Sortiment vor und freut sich auf alle Gäste!



## Bella Italia verschenken!

Mit den Präsenten von Stuppiello verschenken Sie ein Stück Bella Italia. Wir bieten verschiedene Verpackungsmöglichkeiten an, wie zum Beispiel einen klassischen Präsentkorb, die Stuppiello-Box oder eine rustikale Holzkiste. Je nach Anlass sind Produkte sowie Verpackung aufeinander abzustimmen.

Von kleinen Aufmerksamkeiten bis hin zu etwas ganz Besonderem — wir erstellen nach Ihren Wünschen Ihr Stuppiello-Geschenk. Ob Pasta, Saucen, Pesto, Aufstriche, Antipasti, Essige, Öle oder verschiedene Sorten von Weinen, Spirituosen oder Anderem, wir kreieren alles gemäß Ihrer Vorstellungen.

Verwöhnen Sie sich selbst oder zeigen Sie Ihre Wertschätzung mit einem Geschenk, das den Zauber Italiens einfängt. Denn manchmal braucht man nur einen Bissen, um sich in eine andere Welt zu träumen.

### Tipp:

In unserem Onlineshop gibt es viele Geschenkideen zum Bestellen. Einfach reinklicken, stöbern und sich eine passende Stuppiello-Box direkt nach Hause bestellen: [shop.stuppiello.de](http://shop.stuppiello.de)

### Auch für Firmen- und Geschäftspartner!

Auch für Geschäftskunden bieten wir verschiedene Möglichkeiten Präsente individuell zu gestalten und zu versenden. Hier wird ebenfalls durch Beratung und Abstimmung auf ein zufriedenes Ergebnis gearbeitet.

Bei Interesse schauen Sie gerne bei uns im Store vorbei oder rufen Sie uns zur Terminvereinbarung an.



# Weine von Linea Sette im neuen Design

## Linea Sette – Seit 2015 Stärke und Qualität

Die Weinreihe „Linea Sette“ entstand im Jahr 2015 mit einer Weinsorte: dem klassischen Pinot Grigio. Damals waren die ersten Nachfolger Nero D'avola, Montepulciano und Primitivo di Manduria. Mit langjährigen Lieferanten und Partnern unseres Großvaters haben wir uns entschlossen, basierend auf spezifischen Kriterien unsere Eigenmarke zu gründen. „Wir wollten etwas kreieren, wo man sofort an Stuppiello denkt!“, verrät Michele Berdicchia, der täglich mit Lieferanten und Winzern in Italien kommuniziert. Bei Weinen bzw. Weingütern spielen beispielsweise gepflegte Rebflächen, die Beschaffenheit des Bodens und die klimatischen Bedingungen eine wichtige Rolle.

Der erste Pinot Grigio war in einer durchsichtigen Flasche mit einem goldenen Etikett. Damals noch als Verschnitt mit Weinsorte Garganega, ist er heute mit der Rebsorte Cataratto zu kaufen. „Ein klasse Weißwein, mit wenig Säure und Frucht.“, schwärmt Michele Berdicchia. „Viele unserer Kunden wissen diesen Wein zu schätzen, somit ist er nicht mehr aus unserem Sortiment wegzudenken. Gerade auch bei dem Wechsel der Jahrgänge kann es immer Lieferengpässe geben, da dieser Wein extra für uns abgefüllt wird und daher nur eine bestimmte Menge im Jahr zur Verfügung steht. Im Laufe der Jahre kamen neben den Klassikern neue Sorten zur Weinreihe hinzu, wie zum Beispiel ein Sauvignon Blanc, Nero D'avola aus Sizilien oder der Pinot Grigio Blush, ein Rosé aus Pinot

Grigio Trauben. „Dieser Rosé war auch einer der besten Entscheidungen. Wir haben lange mit dem Winzer probiert und bekamen ein tolles Zusammenspiel aus Traube und Verfahren. Viele wissen es nicht, jedoch erfolgt die Maischgärung für fünf Tage mit Schalenkontakt und wird in dieser Zeit mazeriert. Die Farbe aus den Beeren-schalen verleiht dem Wein ein zartes Rosé. So entsteht ein fruchtiger Roséwein aus einer Weißweintraupe, der sogenannte Pinot Grigio Blush.“, erklärt Nunzia Stuppiello Berdicchia, Senior Chefin der Stuppiello GmbH.

Mit dem neuen Design in 2023 passt sich das Aussehen der Zeit und Qualität an. Eine moderne „7“ mit geschwungenen Linien ergibt ein erstklassiges Design.

„Diese Weinreihe hat es verdient aufgefrischt zu werden.“, erzählt Loredana Berdicchia, welche im Unternehmen unter anderem für das Marketing zuständig ist. „Wir alle wissen, dass wir oft auf das Etikett schauen und auch die Flaschen, welche auf unseren Tischen landen schön aussehen müssen. Wir wollen uns damit identifizieren können. Und ich finde genau das kann man mit der Linea Sette – guter Geschmack, super Qualität, tolles Design, und das zum fairen Preis. Was will man mehr?!“, schwärmt Loredana.

Auf der diesjährigen Weinmesse können natürlich alle Weine der Weinreihe verkostet werden. Zusätzlich wird es großartige Angebote geben. Wer ist wohl Ihr Favorit?

ERSTE

2015-2019



ZWEITE

2019-2022



AKTUELL

Ab 2023



Pinot Grigio Garganega 2017



Pinot Grigio Garganega 2022



Pinot Grigio Cataratto 2023

VARVAGLIONE

DAL 1921

## 12 e mezzo ein Muss!

Wie oft fragen Kunden nach den Weinen „die mit der 12 drauf?“ – Täglich. Die Weinreihe 12 e mezzo ist aus vielen Weinabteilungen nicht mehr wegzudenken.

Hier ist Apulien in der Flasche. Mit nun schon 6 Sorten, haben die Weine von Varvaglione eine große Beliebtheit erreicht. Hier passt Geschmack, Qualität und Preis!



## Paralupi gewinnt MUNDUS VINI Auszeichnung



Beim diesjährigen MUNDUS VINI Spring Tasting 2023 gewann der Rotwein Paralupi von Varvaglione eine Auszeichnung.

242 Weinexperten aus 46 Nationen haben sich Ende Februar 2023 in Neustadt an der Weinstraße zusammengefunden, um an insgesamt 6 intensiven Verkostungstagen über 7.500 Weine aus aller Welt intensiv, kritisch und selbstverständlich blind zu verkosten und zu bewerten. Das eigene Spinnennetzdiagramm von MUNDUS VINI stellt eine sensorische Beschreibung des Weins dar.



# Pizzariello - der besondere Rotwein zum 100. Jubiläum des Weinguts Varvaglione

**Das Ziel: Ein Welt-Klasse Wein aus Apulien zu kreieren!**

Der Wein stammt von den ältesten Reben des kleinen Landguts namens Masseria Pizzariello. Das ist in erster Linie eine klassische Villa, die die Szenerie im Zentrum des Anwesens dominiert. Vor dem Anwesen befindet sich eine parkähnliche Einfahrt, die die Villa in Szene setzt. Die Trauben dieser alten Reben – besagte Primitivo, Aglianico und Negroamaro – wurden per Hand in der Nacht mit hoher Reife gelesen, teilweise waren die Beeren schon angetrocknet (was man als appassimento naturale bezeichnet). Mit strenger Selektion wurden nur die besten und gesundesten Beeren ausgewählt. So entstand nach der Reifung im Barrique ein kraftvoller, intensiver, trockener Rotwein der Extraklasse.

Das expressive Bukett zeigt ungemein viel Cassisfrucht mit feiner Minzefrische. Es ist druckvoll und hochgradig vielschichtig, mit Tabak und Zedernholz, schwarzem Tee sowie Noten von Teer. Am Gaumen trifft eine vibrierende Säure auf kernige, reife und enorm saftig-fleischige Frucht, wieder viel Cassis, aber auch rote Johannisbeeren, Sauerkirschen, alles eingebunden in feinste Gerbstoffe. Ein finessenreiches Spiel dominiert das ultra-komplexe und sehr lange Finale.

Am diesjährigen Weinstand von Varvaglione, können Sie selbst den Pizzariello probieren und sich von seiner Qualität überzeugen.

Familie Varvaglione v.l. Töchter Francesca und Marzia, Cosimo Varvaglione mit Frau Maria-Teresa und Sohn Angelo.



## Einmalig. Echt. Von hier.

Seit 2017 zählt Stuppiello zu den Pool Partnern von GWD Minden. Angefangen mit einem Hochtisch voller Weine im VIP Raum, sind nun Stuppiellos Weine und Antipasti aus der VIP Bar nicht mehr wegzudenken. Im letzten Jahr kamen viele Aktionen, auch durch den neuen Geschäftsführer von GWD Minden, Nils Torbrügge zustande. „Wir sind auf einer Wellenlänge und haben gute Ideen, wie z.B. die Mannschaft voranzubringen oder Veränderungen in Sachen VIP Büffet, etc.“, erzählt Loredana Berdicchia, welche für die Planung zuständig ist. Neben den Weinen, Antipasti und Pizzabrötchen, ist auch der P31



Green Spritz im GWD VIP Raum zu genießen. Ein Aperitif in der Farbe der Mannschaft! Was will man mehr? „Für die nächste Saison haben wir uns auch schon wieder viele Neuheiten überlegt und freuen uns drauf.“ Stuppiello wird nämlich Premium Partner von GWD Minden. „Das bedeutet einfach, dass unsere Zusammenarbeit weiter gefestigt wird und wir für den nächsten Step bereit sind.“, so Loredana Berdicchia. Somit müssen sich VIP-Fans keine Sorgen machen: guter Vino, leckere Antipasti und Green Spritz ist bei den kommenden Heimspielen gesichert.

Beim letzten Social Media Dreh Tag wurde ganz klar bewiesen: Pizzabacken können die Spieler auch!

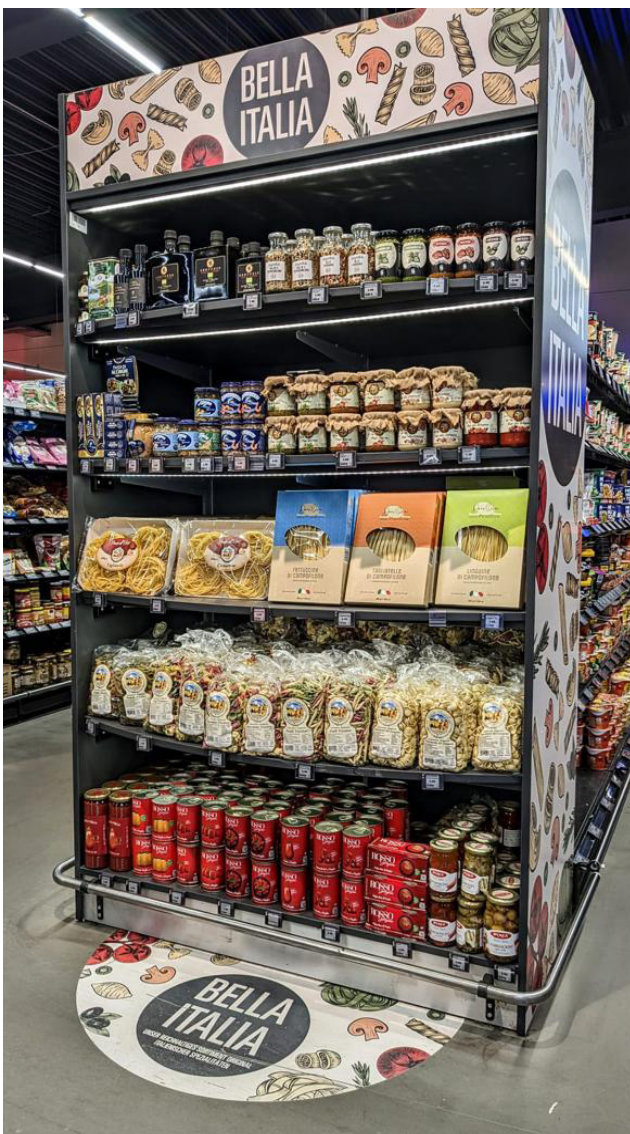


# Schon im EDEKA entdeckt?

Stuppiello Produkte gibt es mittlerweile in mehreren hundert Supermärkten

## Stuppiello Produkte in den Bella Italia Regalen bei EDEKA WEZ

Bella Italia finden Sie in Minden nicht nur in unserem Stuppiello Store. Wie schon vielen aufgefallen ist, hat unser Partner EDEKA WEZ sein Bella Italia Regal mit einer Vielfalt an hochwertiger Feinkost von uns ausgestattet. Neben vielen Weinsorten in der Weinabteilung findet Sie in 22 Filialen in den Bella Italia Regalen unter Anderem: Süßwaren, Salzgebäck, Saucen, Pesto, Essigsorten und Pasta. Somit kann man einfach während des wöchentlichen Supermarkt-Einkaufs auch auf Stuppiello Produkte zugreifen. Super klasse!



## Ciabatta di Altamura - Brotkultur direkt aus Apulien!

Außen knusprig und innen fluffig weich. So beschreiben wir unser beliebtes Ciabatta aus Altamura. Tiefgefroren importiert, direkt aus dem Süden Italiens kommt es bei uns jeden Tag frisch aus dem Ofen. Und es schmeckt einfach köstlich. Um Ihnen an mehreren Standorten das Ciabatta anbieten zu können, entstand eine Zusammenarbeit mit dem Café Novecento in fast allen EDEKA WEZ Märkten. Seit ca. einem Jahr ist das knusprige Ciabatta auch in den Bäckereien verfügbar!



### Doch was macht das Brot aus Altamura so besonders?

**Traditionelle Herstellungsmethoden:** Das Brot aus Altamura wird nach althergebrachten Methoden hergestellt, die über Generationen weitergegeben wurden. Diese Tradition trägt zur Einzigartigkeit des Brotes bei. **Verwendung von Hartweizengrieß:** Ein markantes Merkmal des Pane di Altamura ist die Verwendung von Hartweizengrieß anstelle von Weizenmehl. Dies verleiht dem Brot eine besondere Konsistenz und Geschmack. **Lange Teigfermentation:** Der Teig für das Brot wird in einem langsamen Fermentationsprozess hergestellt, der mehrere Stunden oder sogar über Nacht dauert. Dies ermöglicht es den natürlichen Enzymen im Teig, die Stärke abzubauen und den Teig leichter verdaulich zu machen. Gleichzeitig entwickeln sich Aromen und Textur des Brotes besser. **Lokales Wasser und Klima:** Die Verwendung von lokalem Wasser aus Altamura und das spezielle Klima der Region Apulien beeinflussen den Teig und tragen zum einzigartigen Geschmack und der Konsistenz des Brotes bei. **Schutz durch DOP-Label:** Das Brot aus Altamura wurde mit dem geschützten Ursprungsnachweis (DOP - Denominazione di Origine Protetta) ausgezeichnet. Dieses Label garantiert, dass das Brot in der festgelegten Region nach bestimmten Standards hergestellt wird und somit seine Authentizität gewahrt bleibt. **Lange Haltbarkeit:** Aufgrund der besonderen Herstellungsweise und des geringen Feuchtigkeitsgehalts hat das Brot aus Altamura eine lange Haltbarkeit. Dies war historisch gesehen besonders wichtig für die Versorgung der Bevölkerung in der Region. Insgesamt ist das Brot aus Altamura aufgrund seiner einzigartigen Herstellungsmethoden, seiner Geschichte und seines Geschmacks eine Besonderheit in der italienischen Brotkultur. Es ist nicht nur ein Nahrungsmittel, sondern auch ein kulturelles Erbe, das die Identität der Region widerspiegelt.



# Italienisches Flair im Lebensmittel-einzelhandel



Dass es die Produkte von Stuppiello nicht nur im eigenen Store zu kaufen gibt, ist mittlerweile allen klar. Immer mehr Lebensmitteleinzelhändler wie EDEKA, REWE, EDEKA WEZ, Marktkauf etc. setzen auf Stuppiellos Aufbauten in ihren Märkten. Auch zukünftig plant die Firma Stuppiello in immer mehr Regionen Deutschlands Produkte einzuführen.



Von Langeweile keine Spur! Mit interessanter Dekoration macht Stuppiello auf seine Produkte aufmerksam!



# Kulinarisch genießen bei unseren Partnern



# GRÜN IST DAS NEUE ORANGE!

Im Jahre 2015 entstand der Kräuterlikör P31 in Padova im Café Pedrocchi. Nach mehreren Jahren des Ausprobierens legte man sich endlich auf die Rezeptur fest.

In den darauffolgenden Jahren verbreitete sich der P31 Likör nach und nach in Italien. Seit ca. 2018 gibt es den P31 auch in Deutschland und kurz vor der Corona-Pandemie im Jahre 2020 startete auch Stuppiello mit dem Vertriebsrecht für Deutschland. Seit der ersten ProWein Messe 2022 in Düsseldorf, ist für viele Restaurants und Bars der P31 nicht mehr wegzudenken.



Auf der diesjährigen Weinmesse von Stuppiello werden an der P31 Bar neben dem P31 Green Spritz auch Cocktails und das Green Beer verkostigt. Freuen Sie sich auf neue Rezepte, interessante Geschmäcker und coole Trends. Das Team von P31 kommt persönlich aus Padova um Ihnen Ihre Fragen zu beantworten. Seien Sie gespannt!

## P31 in eurem Supermarkt

Natürlich finden Sie den P31 Aperitivo Green mittlerweile in vielen Supermärkten. Ob als Aufbau oder im Regal. Es wird Zeit ihn zu entdecken!



P31 Aufbau im Supermarkt.

VIELE WEITERE COCKTAILS

[www.p31green.de](http://www.p31green.de)



## Der Neue: P31 Green Bitter

Letztes Jahr stellte die Marke P31 aber ein weiteres Produkt auf dem Bar Convent Berlin vor – P31 Green Bitter!

Dieser hat mit seinen 25% Alkohol einen viel gehaltvolleren und kräftigeren Geschmack als der Aperitivo Green und wird für das Mischen von verschiedenen Cocktails benutzt.

Viele Barkeeper mischen mit dem Green Bitter Cocktails wie Basil Smash, Green Negroni oder Green Mojito.



## P31 Aperitivo Green

OHNE KÜNSTLICHE AROMEN





# Stuppiello verkündet Kooperation mit Sky Moderator Riccardo Basile

Seit Anfang des Jahres ist der charismatisch-charman- te Riccardo Basile „Friend of the Brand“ für den italienischen Aperitivo P31 und dessen exklusiven Distributor für Deutschland und die Balearen — Stuppiello. Der sympathische Riccardo mit seinen italienischen Wurzeln entdeckte den P31 bei einem Besuch bei Stuppiello in Minden.

„Riccardo kam mit ein paar Freunden zu uns, hat den grünen P31 Spritz probiert und war begeistert, sprudelte mit Ideen und wir beide hatten sofort Lust etwas gemeinsam zu machen“, erzählt Michele Berdicchia. So entstand der erste Schritt für eine Kooperation zwischen dem Sky Moderator und Stuppiello.

Ob Riccardo Basile auch zur legendären Weinmesse Stuppiello kommt, ist noch unklar. „Je nach dem, ob es der Terminkalender hergibt“, verrät Riccardo Basile. „Natürlich plane ich es auf jeden Fall ein!“ Seien Sie gespannt.



P31 auf der Kitchen Party. V. l. Michele Berdicchia, Riccardo Basile, Loredana und Federico Berdicchia.



Riccardo Basile probiert bei der Kitchen Party die feine Spargelcremesuppe.

## Kitchen Party im The Charles Rocco Forte Hotel

In der Küche finden bekanntlich die besten Partys statt — und dazu zählt auch die Hotelküche! Dies wurde am 27.4.23 in München deutlich. „Ingolstadt Village“ hatte gemeinsam mit dem The Charles Rocco Forte Hotel erstmals zur „Küchenparty“ in das Münchner Luxushotel geladen.

Luna Schweiger, Simone Ballack, Sebastian Copeland, DJ John Munich, Jeannette Graf, Michael von Hassel, Carolin Hensler und Co.: „Ingolstadt Village“ und das „The Charles Hotel“ luden die VIPs zur Küchenparty in das Luxushotel ein.

Am 27.04.23 feierte das The Charles Hotel zusammen mit dem Ingolstadt Village in der Küche des Sophia's Restaurant unter dem Motto „Italian Jungle“ eine Party mit exquisitem Essen, erfrischenden Drinks und den besten Beats der Stadt.

All die 100 geladenen Genuss- und Partyfreunde waren ins Münchner 5\*-Sterne-Haus The Charles Hotel der Rocco Forte Gruppe gekommen und konnten dem Küchenchef, Michael Hüsken, und seinem Team im Rahmen der Party in der Restaurantküche bei der Zubereitung der Speisen über die Schulter schauen.



THE CHARLES HOTEL  
MUNICH  
A ROCCO FORTE HOTEL

## Schon probiert? Das Green Beer überzeugt!

Ja Sie haben richtig gelesen! Das P31 Green Beer wurde erstmalig auf der ProWein 2023 vorgestellt und ist seitdem aus vielen Bars nicht mehr wegzudenken. Ganz simpel und lecker.

Etwa 3 — 4 cl P31 Aperitivo Green ins Bierglas gießen und frisches Bier drauf zapfen. Der P31 Kräuterlikör passt zu einem leichtem Bier, da der Likör einen etwas bitterem

Geschmack abgibt. Im Zusammenspiel wird das Green Beer zur Suchtgefahr. Fruchtig-frisch, schmeckt es wie ein Alster. Probieren lohnt sich!

Weitere Informationen auf [www.p31green.de](http://www.p31green.de)

## Sichern Sie sich Ihr Ticket für die Stuppiello Weinmesse.

Einscannen und los geht's!



# STUPPIELLO MEETS HAMBURG ancora YACHTFESTIVAL

## Stuppiello erstmals auf dem Hamburg ancora Yachtfestival

Vom 31. Mai bis zum 2. Juni war das Motto in Neustadt in Holstein: „Mehr Yacht, mehr Life“. Auf Deutschlands größter In-Water Boat Show hatten die Besucher ein sehr besonderes Wochenende! Der Treffpunkt der Yachtsport-Enthusiasten zum Beginn der Saison und ein Highlight-Event für die ganze Familie.

Mit 180 Yachten und Booten sowie 90 Pagodenzelten hatten alle Besucher des Festivals deutlich etwas zum Staunen. An unserem Standort mit Sieckmann Yachts und dem

Juwelier Rüschenbeck wurden Kunden und Besucher mit P31 Green Spritz und italienischen Weinen von Varvaglione verwöhnt.

An dem Gemeinschaftsstand von Juwelier Rüschenbeck, Sieckmann Yachts und Stuppiello, wurden wunderschöne Schmuckkollektionen präsentiert, Vintage-Uhren in fünfstelligen Beträgen anprobiert und Verhandlungen über schnelle Seabobs und Yachten geführt.

Mit einem Green Spritz, Wein oder Champagner bei traumhaftem Wetter und guter Stimmung war das Wochenende einfach perfekt!



## Stuppiello unterwegs mit P31

Als Exklusivimporteur für Deutschland und den Balearen ist Stuppiello auf vielen Messen mit einem P31 Stand unterwegs. So auch in Husum am Anfang des Jahres, sowie auf Ibiza auf der HORECA Messe.

### 11.-13.2.23 Nord Gastro & Hotel in Husum

Seit vielen Jahren verbindet die Nord Gastro & Hotel, als größte Ordermesse ihrer Art in Schleswig-Holstein, alle Vorzüge einer professionellen Fachmesse mit familiärer Atmosphäre – offen, direkt und unkompliziert. Eintrittskarten sind nur für Fachbesucher legitimiert. „Das war die erste Nord Gastro & Hotel Messe für uns als Vertreter von P31. Und sie war ein voller Erfolg. Wir haben neben dem Klassiker P31 Green Spritz auch noch andere Cocktails probieren lassen, wovon die Besucher sehr begeistert waren“, erzählt Loredana von der Messererfahrung. Michele Berdicchia, welcher für den Vertrieb zuständig ist, erklärt weiterhin: „Klar ist der Norden für so ein Getränk sehr wichtig. Hier, an der Küste, wo viel Tourismus herrscht kommt der P31 einfach gut an. Wir haben viele neue Kunden kennengelernt, welche sogar direkt auf der Messe bestellt haben. Mit unseren Partnern Getränke

Tadsen und Getränke Behn, haben wir zwei starke Getränkefachgroßhändler, welche alle interessierten Bars und Restaurants mit dem P31 beliefern können. Natürlich beliefern wir auch den einen oder anderen Kunden, welcher in entfernten Regionen liegt, selbst.“, so Michele.

### 8.-11.03.23 HORECA Messe auf Ibiza

Auch auf den Balearen ist Stuppiello für den Vertrieb des P31 Likör zuständig. Somit darf das Auftreten auf einer der wichtigsten Gastronomie-Messen auf Ibiza nicht fehlen. Erstmals musste der komplette Stand sowie das Werbematerial auf Spanisch angefertigt werden. Mit einem kompetenten Team und erfahrenen Cocktailmixern, hieß es dann: Ab auf die Insel. 3 Tage wurden neben dem P31 Green Spritz auch das Green Beer und andere Cocktails verkostet.

„Die Spannung war groß. Aber wir haben nur positives Feedback erhalten und konnten gute Kontakte knüpfen.“, erzählt Loredana Berdicchia, welche das erste Mal auf der Insel war. Das Ergebnis: ein voller Erfolg, und wir sind gespannt darauf, wie grün Ibizas Bars und Restaurants in Zukunft sein werden.



## Jährlicher Champagnerabend mit Moët & Chandon in Minden

Jedes Jahr veranstaltet Stuppiello gemeinsam mit Louis Vuitton Moët Hennessy einen Champagnerabend, bei dem man je nach Motto verschiedene Champagnersorten zu einem 5-Gänge-Menü verkosten kann. Zusätzlich gibt es immer die eine oder andere Überraschung. Man darf gespannt sein auf einen eleganten und einzigartigen Abend. In diesem Jahr findet der Champagnerabend am **25.11.23 ab 19 Uhr** statt. Tickets sind begrenzt und stehen Anfang September zum Verkauf.

Weitere Informationen auf [www.stuppiello.de/aktuelles](http://www.stuppiello.de/aktuelles)



# Stuppiello Weinmesse am 16. September

## Eine bezaubernde Reise durch Italiens Weinwelt

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der italienischen Weine und lassen Sie sich von den Aromen und Geschmacksrichtungen verführen. In einem charmanten Ambiente präsentieren wir Ihnen eine erlesene Auswahl an italienischen Weinen aus verschiedenen Regionen des Landes. Von fruchtigen Rotweinen über spritzige Weißweine bis hin zu eleganten Rosés – hier ist für jeden Weinliebhaber etwas dabei! Doch das ist noch nicht alles! Außerdem bietet die Weinmesse Stuppiello Ihnen auch die Möglichkeit, an einem Fingerfood-Buffet eine Vielfalt der italienischen Feinkost zu entdecken. Von köstlichen Käsesorten wie Parmigiano Reggiano und Pecorino bis hin zu delikaten Aufschnittspezialitäten wie Prosciutto di Parma und Salame Barolo – lassen Sie sich von den authentischen Aromen Italiens verzaubern.

Verbringen Sie einen genussvollen Tag in Gesellschaft von Gleichgesinnten, die die Leidenschaft für italienische Kultur, Weine und Feinkost teilen. Ob Sie bereits ein Italienliebhaber sind oder Ihre ersten Schritte in diese faszinierende Welt wagen – unsere Veranstaltung verspricht ein unvergessliches Erlebnis für alle Sinne.

Sichern Sie sich jetzt Ihre Tickets für die Stuppiello Weinmesse und lassen Sie sich von der Magie Italiens verführen. Wir freuen uns auf Sie.

## Jeden Freitag „After Work“ in Minden

### Entspannt ins Wochenende – After-Work

Genießen Sie jeden Freitag unsere Küche bis 21:30 Uhr. Mit einem Glas Vino und einer knusprigen Steinofenpizza kann man doch entspannt das Wochenende starten. Natürlich sind verschiedene Pastavariationen für die Pastaliebhaber auch vorhanden. Spaghetti Scampi oder „Carbonara“ mit echter Schweinebacke – genießen Sie das, worauf Sie gerade Lust haben. Bei guten Gesprächen mit Freunden oder einfach mit den Liebsten Zeit verbringen. Mit wechselnden Tagesangeboten ist für Abwechslung und Highlights auch gesorgt. Wir freuen uns auf Sie! Reservierungen sind telefonisch erbeten unter der Telefonnummer: 0571 / 82 90 700.



## Bella Italia für zuhause!

Mit unserem Cateringservice bieten wir Ihnen eine interessante Auswahl an italienischen Gerichten für Ihre private Veranstaltung. Angeboten werden klassische Vorspeisen, wie Vitello Tonnato oder Caprese. Von warmen Hauptgerichten wie verschiedenen Pasta-Gerichten über Fleisch- und Fischgerichte bis hin zum Dessert ist alles dabei! Wir bereiten unsere Speisen mit original italienischen Zutaten vor und verwenden dabei traditionelle Rezepturen in Kombination mit modernen Ideen. Freuen Sie sich auf Bella Italia bei Ihnen zuhause!

Mit unserem einfachen Catering – Formular planen Sie übersichtlich Ihre nächste Feier. Bei Fragen und zur Beratung steht das Team von Stuppiello natürlich immer zur Seite. Vereinbaren Sie einfach telefonisch einen Termin oder kommen direkt in die Dorotheenstraße 4, 32423 Minden vorbei.

Freuen Sie sich auf italienischen Cateringservice, der schmeckt!

Catering-Formular  
scannen!

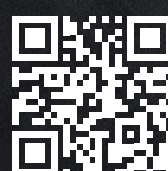


## Regelmäßige WEZ Eventi Veranstaltungen mit Stuppiello

WEZ Eventi bedeutet, Teil eines einzigartigen Ereignisses zu sein, hautnah dabei, wenn Profis beeindruckende Genussmomente kreieren, oder sogar selbst zum Profi zu werden. In der offenen Showküche werden aus kreativen Ideen echte Showstopper. In inspirierenden Kochkursen und sinnlichen Tastings erweitern Sie Ihren Horizont und entdecken gemeinsam Neues. Im Herzen von Stadthagen.

# WEZ eventi

INFOS UNTER:  
eventi.wez.de





## WEINMESSE | 16. SEP. 23

Probieren Sie über **150 Weine** aus unserem Sortiment und viele Neuheiten!



Erhältlich an Stuppiello Standort (Dorotheenstraße 4, 32423 Minden) oder im Onlineshop. Vorverkauf - Ticket: **35€** Tageskasse- Ticket: **50€**

[shop.stuppiello.de](http://shop.stuppiello.de) **Inklusive italienischem Fingerfood-Buffet!**

von : 13:00 bis : 19:00 Memelstraße 4 , 32423 Minden Parkmöglichkeiten stehen auf dem Wago Parkplatz an der Wertparkplatz zur Verfügung.

\* Einlass nur mit gültigem Ticket. Einlass ab 18 Jahren. Kein Einlass mit Rechnung oder Bon. Kein Umtausch oder Verrechnung in Gutschein möglich. Nur solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung.

# Stuppiello in Dützen genießen!

Nach 10 Jahren erfolgreicher Zusammenarbeit mit Edeka Röthemeier kommt nun ein weiterer großer Meilenstein



2012 begann die Zusammenarbeit. Als erster Edeka Markt verkauft Edeka Röthemeier die Weine von Stuppiello in seinem Markt an der Lübbecke Straße. Für Stuppiello ein Meilenstein. Man begann mit Aufstellendisplays, welche im Markt direkt gut ankamen. Wein für Wein wurde sorgfältig ausgewählt und die Verkaufszahlen, sowie Reaktionen der Kunden beobachtet. Mit den Jahren kamen mehr Sorten dazu, schließlich auch ein Stuppiello Regal direkt im Top-Verkaufsraum. Verkostungen im Markt, sowie verschiedene Aktionen runden das Angebot ab. Der regelmäßige Kontakt zwischen Stuppiello und Edeka Röthemeier fruchtet und die Kunden sind von der Weinauswahl begeistert.

**Nach 10 Jahren folgt nun der nächste große Meilenstein: Das Stuppiello-Gastro-Konzept.**

Der Bau des riesigen Neubaukomplexes E-Center Röthemeiers an der Lübbecke Straße ist in vollem Gange. Auf rund 2.800 Quadratmetern wird der Neubau, ein Vollsortimenter und der dazugehörige Getränkemarkt in Dützen die umliegende Region begeistern. Ebenso wird eine Drogeriekette in den Komplex einziehen und für ein vielfältiges Einkaufserlebnis sorgen!

**Das Stuppiello-Gastro-Konzept in der „Mall“ bei Röthemeier.**

Da die Kunden im Edeka Röthemeier künftig nicht nur einkaufen sollen, sondern auch verweilen, essen und entspannen können, zieht das Stuppiello-Gastro-Konzept neben dem traditionellen Ferdinands mit in den E-Center Markt. Dem Kunden werden echte kulinarische Highlights geboten. „Pizza, Antipasti und Vino“ lautet das Motto. Natürlich darf das Markenzeichen des Stuppiello-Gastro-Konzeptes nicht fehlen ein riesiger Pizzaofen mit drehender Steinplatte! Den gab es im Umkreis bisher nur an der Dorotheenstraße, wo Stuppiello den Hauptsitz hat. Ab Oktober können sich Kunden jedoch auch in Dützen geschmacklich von der #bestpizzaintown überzeugen.

Das neue Stuppiello-Logo des Gastro-Konzeptes <sup>®</sup>



Ein 4,4 tonnenschwerer Steinofen ist auf dem Weg, direkt aus Genua! Der Pizzaofen ist mit handverzierten Steinen und einer drehbaren Steinplatte ausgestattet. Er kann wahlweise mit Gas oder Holz befeuert werden. Somit ist ein grandioses Geschmackserlebnis garantiert. Der Teig für die faszinierende Pizza kommt direkt von Stuppiello. Aus mindestens 48 Stunden Gärung und mit der Geheimrezeptur, können sich Kunden auf ein Stück Italien in Dützen freuen. Ebenso werden weitere Produkte wie Antipasti, Weine usw. die Kunden dazu verleiten, die Shoppingpause länger als geplant zu genießen.

## Was beim richtigen Italiener nicht fehlen darf!

Ob ein guter Espresso italiano oder ein cremiger Latte Macchiato — die italienische Kaffeekultur wird selbstverständlich angeboten. Ebenfalls ist eine kleine, aber feine Eistheke mit original italienischem Gelato geplant. Freuen Sie sich auf kulinarische Vielfalt in Dützen. Weitere Infos werden folgen.

Der riesige E-Center Röthemeier Komplex soll voraussichtlich am 26. Oktober 2023 öffnen.

