



FIORI DI  
SPEZIE



# 01

**Fabio Barbaglini**

pagina 3



# 02

**Fiori di Spezie**

pagina 4

# 03

**Fuà**

pagina 5

# 04

**Le varianti**

pagina 8

# 05

**Linea FDS**

pagina 13

# 01



## FABIO BARBAGLINI

Già al lavoro a 14 anni, nelle cucine del Lago Maggiore, Fabio Barbaglino perfeziona gli studi in Svizzera, per poi lavorare in diversi stellati internazionali, fino ad aprire il primo ristorante a 23 anni, il "Caffè Groppi" a Trecate (No), conquistando nel 2002 il riconoscimento come miglior giovane chef d'Italia per la Guida dell'Espresso e nel 2004 la stella Michelin.

Tra le esperienze più significative quella come capo partita all'Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano (3 stelle Michelin), ristorante che riaprirà poi nel 2012 in qualità di chef-patron. La filosofia dietro il rilancio de "La Cassinetta" si può sintetizzare in "naturale concezione del gusto", concetto che tornerà nelle successive esperienze come consulente nel campo della ristorazione italiana e internazionale.

Numerosi i riconoscimenti ottenuti nell'arco della carriera, come la stella Michelin del Mont Blanc Hotel Village di La Salle, nel 2011, e il premio per la migliore performance conferito più volte dalla Guida dell'Espresso. Nel 2017 l'approdo a Firenze, dove il progetto si sta ampliando dalla ristorazione alla selezione e vendita di prodotti di alto livello.

# 02

## FIORI DI SPEZIE

Crediamo nei sapori, nella terra, nell'artigianalità, nella convivialità, nella ritualità, nello stare bene e gustare cibi buoni con gesti semplici: questa è la linea Fiori di Spezie, un racconto scandito dai profumi mediterranei delle erbe e dai sapori che ci appartengono. Pronto a dipanarsi sulle vostre tavole.

A handwritten signature in a light brown color, reading "Roberto Perugini". The signature is fluid and cursive, with the first name "Roberto" and the last name "Perugini" clearly legible.



# 03

## FUÀ

È il prodotto che ogni amante del cibo vorrebbe saper trattare ma che in pochi sanno fare con la maestranza di un liutaio. È una pratica artigianale per cui in pochi sanno dedicarsi con grazia. È cultura, manifattura e molto altro. Fuà nasce da una ricetta affinata nel corso degli anni come un'arte.

La materia prima arriva direttamente da una delle zone più vocate tradizionalmente e storicamente per l'allevamento di oche e anatre: la Guascogna a Sud Ovest della Francia, che comprende principalmente i dipartimenti delle Lande, Gers e Alti Pirenei.

Nelle terre di D'Artagnan e di Cyrano, tra castelli medievali e cantine dove riposano botti di Armagnac, i campi sono pieni di oche e anatre che pascolano tranquillamente nel verde diffuso.

È qui che si possono degustare le migliori preparazioni a base del più prezioso fegato di volatili, preparato naturalmente in torchon, oppure confit, cotto col suo grasso di cottura, da non confondere con ciò che chiamiamo paté.

Fuà viene prodotto esclusivamente con fegato d'anatra, immerso nel latte per una notte e poi marinato con Marsala e una miscela esclusiva di spezie, tra cui sale grigio atlantico, pepe di Sechuan, pepe bianco di Sarawak, bacche di coriandolo, curcuma, cardamomo.

Segue la cottura a vapore, senza aggiunta di conservanti, panna o burro. Una procedura naturale che preserva dalle contaminazioni e rende il torchon pronto per essere gustato, accompagnato da pochi semplici granelli di sale o da una composta di frutta, in grado di esaltarne l'innata dolcezza.





**04**

**LE VARIANTI**



**FUÀ CON  
FRAGOLINE DI BOSCO  
IN MOSTARDA E  
PEPE ROSA**

- Scatola da gr 300
- Scatola da gr 150

pepe rosa, sale integrale, vino dolce naturale di Rivesaltes e affinato con metodo Solera in Occitania, regione nel Sud della Francia, e fragoline di bosco in mostarda

**FUÀ AL NATURALE**

- Scatola da gr 300
- Scatola da gr 150

sale grigio atlantico, miscela esclusiva di spezie, tra cui pepe di Sechuan, pepe bianco di Sarawak, bacche di coriandolo, curcuma, cardamomo, Marsala

**FUÀ CON  
MANDARINO CANDITO  
E PEPE DI TIMUT**

- Scatola da gr 300
- Scatola da gr 150

pepe di Timut, originario del Nepal, sale integrale, vino dolce naturale di Rivesaltes e affinato con metodo Solera in Occitania, nel Sud della Francia, e mandarini canditi dell'Antica Confetteria Pietro Romanengo, un pezzo di storia di Genova







**05**

**LINEA  
FIORI DI  
SPEZIE**

# CAFFÈ

La selezione dei caffè nasce dalla collaborazione con una piccola torrefazione italiana che mette al primo posto la selezione dei preziosi chicchi, nonché un'accurata attenzione alla tostatura affinché questi possano sviluppare al meglio tutto il loro aroma, esaltando le caratteristiche organolettiche che li contraddistinguono. Alla selezione di base, proveniente dal Brasile, si aggiungono varietà sempre diverse, in relazione ai nuovi arrivi provenienti da varie parti del mondo.

## CAFFÈ FAZENDA BAIANERAS

---

**Origine:** Brasile

**Altitudine:** 790 Slm

**Produttore:** Marcus Costas

**Fermentazione:** Naturale

**Macinatura:** Per Moka

**Note Sensoriali:** Caffè dal gusto intenso che richiama la cioccolata con sfumature di caramello, buona acidità che ne aumenta la piacevolezza, sentore di yogurt con leggere note fruttate che ricordano la marmellata di fragole



# BRUSCHETTONE

Salsa ricca e golosa a base di pomodoro e basilico, impreziosita ed arricchita da una punta di peperoncino e una leggera presenza di aglio oltre ad erbe ed aromi.

La parola bruschetta deriva da pane abbrustolito, elemento fondamentale per prepararne di perfette: il gusto particolare di questa salsa, con un contrappunto lievemente piccante, ne fa un prodotto decisamente versatile.

## CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE:

---

Adatto ad ogni tipo di crostino, è perfetto accostato a una fetta di pane abbrustolito, ma morbido all'interno, senza l'aggiunta di altri ingredienti.

Il gusto del Bruschettone lo rende ideale non solo per creare stuzzichini o antipasti sfiziosi, ma anche come condimento per un primo piatto a base di pasta o preparazioni alla griglia.







**Fiori di Spezie**

[www.dolcemporio.shop](http://www.dolcemporio.shop)

[info@dolcemporio.shop](mailto:info@dolcemporio.shop)

+39 338 25 96 812



Puoi trovare in vendita i prodotti di  
Fiori di Spezie al Dolce Emporio

Borgo S.Frediano 128R  
50124 Firenze