

# LE DELIZIE DI PORTO ARLECCHINO



**La cultura contadina delle essenze naturali  
si sposa con la cultura giullaresca della  
Commedia dell'Arte**

Porto Arlecchino propone  
un viaggio culturale e gastronomico  
nel tempo e nello spazio  
tra ricette e degustazioni di sapore  
medievale, rinascimentale e barocco  
con riverberi esotici da tutto il mondo

Ogni ricetta è abbinata a una Maschera della Commedia dell'Arte  
o a un personaggio della Storia del Teatro e della Musica

***Buon Appetito e Buona Fantasia!***

*Ad eccezione dei vini, che seguono le annate di vendemmia e di stagionatura, tutte le  
altre piccole produzioni casalinghe della Cornucopia 2021-2022 sono state invasate,  
imbottigliate e confezionate a partire da Maggio 2021*

# CONFETTURE E MARMELLATE

Un'esplosione di gusti raccolti da frutta, spezie, erbe aromatiche, verdure e fiori del giardino di Porto Arlecchino. Esclusivamente essenze vegetali biologiche trattate con zucchero o miele secondo antiche ricette della Nonna combinate con esotiche ricette da tutto il Mondo, per ottenere confetture, salse e sfiziosi stuzzichini da abbinare a colazioni, merende, antipasti, piatti dolci e salati. Ogni ricetta è abbinata a un personaggio della Storia del Teatro o della Musica.



## Cornucopia 2021-2022

<p><b>MINUETTO DI MIRANDOLINA</b> Confettura di susine Gocce d'oro con Zenzero, Cannella e Pepe garofanato <i>Esplosione di gusto fresco e sano</i></p> <p>314 6</p>	<p><b>PIRACANTICA</b> Confettura di bacche di Pyracantha (<i>Pyracantha angustifolia</i>) conosciuta anche come Agazzino <i>Per una melodia di sapori su pane e burro</i></p> <p>314 6</p>	<p><b>AMARE LE DONNE</b> Fiorellini di Mimosa caramellati con polpa e scorzette di Arancia Amara <i>Raffinato Dessert o Aperitivo dal retrogusto amaro con effetto calmante e rilassante</i></p> <p>314 6</p>
<p><b>BACCANALE DI ISABELLA</b> Crema di Uva Fragola bianca "Isabella" Moscata con sentore di Pepe bianco e succo di limone <i>Deliziosa anche per accompagnare formaggi freschi e stagionati</i></p> <p>314 6</p>	<p><b>BACCANALE DI BALANZONE</b> Crema di Uva Merlot e Pinot Nero con foglie di Mirto, Ginepro e Succo di Limone <i>Deliziosa anche per accompagnare formaggi freschi e saporiti</i></p> <p>314 6</p>	<p><b>BACCANALE DI MEZZETTINO</b> Crema di Uva Madera dai superbi sentori di Lampone e Violetta <i>Squisita su Ricotta fresca, gelato e panna</i></p> <p>314 6</p>
<p><b>BACCANALE DEGLI ZANNI</b> Gelatina densa di Uva Fragola Nera con Cannella, Chiodi di Garofano, Scorzette di Limone e Arancio <i>Una sorta di goloso Vin Brulé analcolico da spalmare su Focaccia, Pane o Polenta</i></p> <p>314 6</p>	<p><b>IL CANTO DI ADRIANELLA</b> Confettura Sublime di Prugne con essenza di Fiori d'Arancio</p> <p>314 6</p>	<p><b>MADAMA RENETTA</b> Mousse di Mele Renette della Val di Non con Menta Fresca <i>cucchiaiate di dolci sospiri</i></p> <p>250 6</p>

# CONFETTURE E MARMELLATE

<p><b>CAPITAN CARDAMOMO</b></p> <p>Crema di Uva Moscata con bacche di Cardamomo Nero</p> <p><i>Ottima per colazioni e per farcire biscotti e crostate</i></p> <p>314 6</p>	<p><b>CAPITAN FIGUEIRO</b></p> <p>Crema di Fichi e Germogli di Alloro con sentore di Pepe rosa</p> <p><i>Ottima anche per accompagnare affettati e roast-beef</i></p> <p>314 6</p>	<p><b>CAPITAN BECCAFICO</b></p> <p>Crema di Fichi e Menta Fresca con sentore di Pepe bianco</p> <p><i>Ottima anche per accompagnare formaggi e prosciutto</i></p> <p>314 6</p>
<p><b>LA MAGNIFICA DI PANTALONE</b></p> <p>Melucce Verdi Selvatiche, Cacao Amaro dell'Ecuador, Noce Moscata e Pepe Rosa</p> <p><i>Cremoso budino di frutta e cacao da spalmare o consumare a cucchiariate</i></p> <p>314 6</p>	<p><b>NONNA COTOGNA</b></p> <p>Mousse vellutata di Mele Cotogne con Zenzero Candito e Sentore di Cannella</p> <p><i>Cucchiariate di delizia a colazione o per spuntini con formaggi</i></p> <p>314 6</p>	<p><b>NONNO COTOGNO</b></p> <p>Crema di Pere Rustiche e Pere Cotogne con Fiori di Salvia Labbra Rosse, Petalì di Ortensia, Sentori di Pepe Rosa e Noce Moscata</p> <p><i>Al Contadin non far sapere quant'è buono il Formaggio con le Pere</i></p> <p>314 6</p>
<p><b>CAPITAN TRITONE</b></p> <p>Marmellata di Arance Amare e Limoni di Sicilia con boccioli di Tarassaco</p> <p><i>Densissima, da tagliare a cubetti come canditi, per decorare piatti dolci e salati</i></p> <p>314 6</p>	<p><b>IL BOTTINO DI SCARAMOUCHE</b></p> <p>Crema fine di Susine Gocce di Fuoco con scorzette candite di Limone e Zenzero Fresco</p> <p><i>Golosa e Poco Zuccherata</i></p> <p>314 6</p>	<p><b>IL BOTTINO DI TRUFFALDINO</b></p> <p>Crema fine di Susine Gocce di Fuoco con Fiori di Ibisco e Bacche di Ginepro</p> <p><i>Aromatica e Poco Zuccherata</i></p> <p>314 6</p>
<p><b>CAPITAN FRACASSA</b></p> <p>Confettura freschissima di Albicocche con Zenzero caramellato e croccanti Scorzette di Limone</p> <p>314 6</p>	<p><b>CIOCCOLOSA DI SIOA COCCA</b></p> <p>Crema Golosa di ALBICOCCHIE con Cacao Fondente e sentore di Peperoncino</p> <p>314 6</p>	<p><b>LA VIVACE ARMELLINA</b></p> <p>Confettura di Albicocche e Nespole con Scorzette di Limone e sentore di Noce Moscata</p> <p>314 6</p>
<p><b>GUANCE ROSSE DI RIZZOLINA</b></p> <p>Susine Sangue di Drago con scorzette d'Arancia e Curcuma</p> <p>314 6</p>	<p><b>ZECCHINO D'ORO DI PANTALONE</b></p> <p>Confettura di Susine Gocce d'Oro con scorzette candite di Limone e Zenzero</p> <p><i>Golosa, Fresca, Preziosa</i></p> <p>314 6</p>	<p><b>ZANNI ZEN</b></p> <p>Mousse di Cachi, Carote, Papaya, Arancio e Limone</p> <p><i>Cucchiariate di vitamine buone a colazione o per spuntini con formaggi</i></p> <p>314 6</p>
<p><b>BACCANALE DI FRA' CANAPA</b></p> <p>Gelatina di Uva Picolit e Lime Verde</p> <p><i>Profumatissima, per veri intenditori</i></p> <p>212 5</p>	<p><b>LA VIVACE ROSETTA</b></p> <p>Crema di Bacche di ROSA CANINA con fichi passati al setaccio</p> <p><i>Vellutata e benefica</i></p> <p>212 5</p>	<p><b>LA GURGOLA DI ZANGURGOLO</b></p> <p>Caramellata di Ribes, Lamponi, Fragole ecc.</p> <p><i>Golosità per "Gurgola" Raffinate e Ribes</i></p> <p>212 5</p>

# SCIROPPI PER COCKTAIL

Densi sciroppi di frutta, spezie, erbe aromatiche e fiori del giardino di Porto Arlecchino, addensati in acqua naturale di fonte risorgiva e zucchero. Filtrati, imbottigliati e pastorizzati a bagno-maria. Senza conservanti né additivi chimici di alcun genere. Ottimi per preparare fresche bevande con acqua minerale e ghiaccio, oppure per allegri aperitivi e cocktail con aggiunta di vini frizzanti o superalcolici aromatici (Gin, Wodka, Rum Bianco, Cachaça, Tequila).



## Cornucopia 2021-2022



### SCIROPPO DI ISABELLA

Sciroppo di Uva Fragola Bianca Isabella Moscata con Zenzero e sentore di Cannella

*Ottimo diluito con acqua per dissetanti bevande analcoliche oppure aggiunto al prosecco per preparare il*

**COCKTAIL ISABELLINO**

330

6



### SCIROPPO DI BACCO

Sciroppo di Uva "Bacò" con Ginepro e Pepe Rosa

*Ottimo per preparare dissetanti bevande analcoliche oppure aggiunto al prosecco per preparare il*

**COCKTAIL BACCANTE**

330

6



### SCIROPPO DI COLOMBINA

Sciroppo di Uva Bianca Ono del Mar Nero con Zenzero, Sambuco, Ginepro e sentore di Peperoncino

*Ottimo diluito con acqua per dissetanti bevande analcoliche oppure aggiunto al prosecco per preparare il*

**COCKTAIL COLOMBINO**

330

6

## LA PANACEA DEL DOTTOR BALANZONE

Sciroppo di Foglie di Alloro con Zenzero e Fiori d'Arancio

*Per bevande fresche, depurative e drenanti.  
Per tisane calde calmanti e lenitive.*

*Sorsi di coccole per lo stomaco.*



500



7

# SCIROPPI PER COCKTAIL



## SCIROPPO DI MEZZETTINO

Sciropo di Uve nere:  
Madera, Bacò, Clinton  
con Bacche di Ginepro

*Ottimo come tisana digestiva  
se diluito in acqua calda d'inverno,  
rinfrescante e tonico  
con acqua fredda in estate.  
Può essere usato anche per insaporire  
impasti di biscotti e torte.*

330

6



## BRULÉ ANALCOLICO DEGLI ZANNI

Sciropo di Uva Fragola nera con  
Mela, Pera Cotogna, Limone,  
Lime, Chiodi di Garofano,  
Cannella, Zenzero

*Un Vin Brulé analcolico,  
corroborante ed energetico se diluito in  
acqua calda d'inverno, aromatico e  
dissetante con acqua fredda in estate.  
Può essere usato anche per insaporire il  
Vino caldo per un Brulé sopraffino.*

330

6



## SCIROPPO PIRACANTICA

Sciropo di bacche di  
Pyracantha e  
Fiori d'Arancio

*Ottimo diluito con acqua per  
bevande gustose e corroboranti,  
oppure adatto per preparare  
cocktail e long-drink  
dai sentori fruttati*

330

6



## FRESCHESSE DI BRIGHELLA

Sciropo di foglie di  
Menta, Salvia, Alloro,  
con sentore di Pepe Verde

*Per fresche bevande depurative,  
cocktail dissetanti e aromatici,  
ottimo con latte freddo e frappé*

330

6



## FRESCHESSE DI RENETTA

Sciropo di Mele  
Renette della Val di Non  
con Menta Fresca

*Ottimo diluito con acqua per  
bevande sane e profumate,  
oppure adatto per preparare  
cocktail e long-drink*

330

6



## FRESCHESSE DI PANTALONE

Sciropo di Salvia  
e Ortensia con  
succo di Limone e  
sentore di Pepe Rosa

*Per fresche bevande depurative,  
cocktail profumati e digestivi  
o Tisane Balsamiche*

330

6



## SCIROPPO DI FRACASSA

Sciropo di Albicocche  
Varietà Fracasso  
con Chiodi di Garofano

*Ottimo per preparare dissetanti  
bevande analcoliche  
oppure aggiunto al prosecco  
per preparare il*

**COCKTAIL FRACASSINO**

330

6



## SCIROPPO DI SCARAMOUCHE

Sciropo di  
Susine Gocce di Fuoco  
con Chiodi di Garofano

*Ottimo diluito con acqua per  
dissetanti bevande analcoliche  
oppure aggiunto al prosecco  
per preparare il*

**COCKTAIL SCARAMUCCIA**

330

6



## SCIROPPO DI MIRANDOLINA

Sciropo di  
Susine Gocce d'Oro  
con Chiodi di Garofano

*Ottimo diluito con acqua per  
dissetanti bevande analcoliche  
oppure aggiunto al prosecco  
per preparare il*

**COCKTAIL MIRANDOLINO**

330

6

# SCIROPPATE DI FRUTTA

Succulenti Frutti interi o denocciolati, sciroppati nei loro umori con zucchero e raffinate spezie. Gustosi bocconi da abbinare a dessert fruttati e a sfiziose coppe di gelato. Oppure ottimi per comporre coctayl di frutta mangia-e-bevi.

La frutta, accuratamente selezionata e lavorata a bagno-maria nei vasi, risulterà anche particolarmente decorativa una volta composta nei vostri piatti e bicchieri.

Ogni confezione è dedicata a un Maschera della Commedia dell'Arte.



## Cornucopia 2021-2022

	 <p><b>PERLE DI ISABELLA</b> Chicchi sciroppati di Uva Fragola Bianca Isabella Moscata con succo di Limone e Mirto <i>Crocante Dessert, da solo o sul gelato.</i> <i>Ottimo anche per preparare Cocktail con Frutta, Prosecco e Gin</i></p> <p>530 6</p>	
<p><b>LE PERLE DI HANS WURST</b> (GIAN SALSICCIA) Sciroppata croccante di uva nera Moscato d'Amburgo e Pepe Garofanato <i>Dolci Bocconi Digestivi</i> <i>Ottimo anche per preparare Cocktail con Frutta e Vini liquorosi</i></p> <p>530 6</p>	<p><b>PERLE DI COLOMBINA</b> Chicchi sciroppati di Uva "Ono" del Mar Nero con succo di Limoni di Sicilia e Pepe Garofanato <i>Crocante Dessert, da solo o sul gelato.</i> <i>Ottimo anche per preparare Cocktail con Frutta, Prosecco e Gin</i></p> <p>530 6</p>	<p><b>LE PERLE DI MENEGHINO</b> Sciroppata croccante di uva nera Moscato d'Adda con Succo di Limoni di Sicilia e Pepe Garofanato <i>Dolci Bocconi da Dessert</i> <i>Ottimo anche per preparare Cocktail con Frutta e Vini liquorosi</i></p> <p>530 6</p>

# SCIROPATE DI FRUTTA



## BOCCONI DI CAPITAN FRACASSA

Albicocche denocciolate  
sciropate al Pepe Garofanato  
con Succo di Limone

*Ottime come dessert,  
sul gelato o per preparare  
Cocktail fruttati*

530

6



## BOCCONI DI ARLECCHINO

Macedonia succulenta di  
Susine Gocce d'Oro,  
Gocce di Fuoco, Prugne,  
Fichi e Melucce Verdi  
con Fiori di  
Camomilla e Tarassaco

*Ottime come dessert  
e su coppe di gelato*

530

6



## BOCCONI DI ADRIANELLA

Prugne sciropate con  
Succo di Limone,  
Menta Fresca, Pepe Rosa,  
Pepe Garofanato

*Ottime come dessert,  
su coppe di gelato o per  
preparare Cocktail fruttati*

530

6



## BOCCONI DI RIZZOLINA

Susine Gocce Giganti  
sciropate con  
Petali di Rose Rosse  
e Pepe Garofanato

*Ottime come dessert,  
su coppe di gelato o per  
preparare Cocktail fruttati*

530

6



## BOCCONI DI SCARAMOUCHE

Susine Gocce di Fuoco  
sciropate intere con  
Fiori di Ibisco e  
Pepe Garofanato

*Ottime come dessert,  
su coppe di gelato o per  
preparare Cocktail fruttati*

530

6



## BOCCONI DI MIRANDOLINA

Susine Gocce d'Oro  
sciropate con  
Petali di Rose Gialle  
e Pepe Garofanato

*Ottime come dessert,  
su coppe di gelato o per  
preparare Cocktail fruttati*

530

6



## PEPITE DI BRIGHELLA

Bocconi di Fichi sciropati  
con Cardamomo, Zenzero,  
Foglie di Mirto Fresco  
e Succo di Limone

*Insuperabile delizia  
per palati raffinati  
da concedersi in ogni  
momento della giornata*

530

6



# ESSENZE DI PORTO ARLECCHINO

Foglie, fiori, infiorescenze, semi, bacche, in pot-pourri di essenze essiccate prima al sole e poi all'ombra in ambiente protetto. Selezionate con cura, confezionate e congelate in freezer per 24 ore, per garantire l'abbattimento organico completo di qualunque parassita. Con queste essenze possono essere preparate misture per condimenti, per tisane, per decorazione e insaporimento di insalate, focacce, dolci e numerosi altri piatti a fantasia.



## Cornucopia 2021-2022

<p><b>ESSENZE PORTO ARLECCHINO</b> <b>FOGLIE DI ULIVO</b></p> <p>Per Tisane e Decotti contro l'ipertensione</p> <p><i>Un valido integratore per il controllo del colesterolo e della pressione arteriosa</i></p> <p>314 5</p>	<p><b>ESSENZE PORTO ARLECCHINO</b> <b>PETALI DI ROSE</b> <b>MULTICOLORE</b> <b>AULENTISSIME</b></p> <p>Per tisane, insalate, condimenti profumati, impasti di dolci e biscotti</p> <p>314 5</p>	<p><b>ESSENZE PORTO ARLECCHINO</b> <b>ROSELLINE</b> <b>ROSATELLE</b> <b>INTERE</b></p> <p>Per tisane, insalate, condimenti profumati, impasti di dolci e biscotti</p> <p>314 5</p>
<p><b>ESSENZE PORTO ARLECCHINO</b> <b>TISANA</b> <b>FIORI GENTILI</b></p> <p>Roselline Gialle Mignon Margheritine Primavera Glicine Bianco Glicine Azzurro Rose Antiche Lilla</p> <p>105 3</p>	<p><b>ESSENZE PORTO ARLECCHINO</b> <b>TISANA</b> <b>DEPURATIVA</b></p> <p>Petali di Rose Gialle Germogli di Alloro Foglie di Ulivo</p> <p>105 3</p>	<p><b>ESSENZE PORTO ARLECCHINO</b> <b>TISANA</b> <b>TONIFICANTE</b></p> <p>Roselline Rosse Foglie di Menta Foglie di Mirto Noccioli di Albicocca</p> <p>105 3</p>
<p><b>ESSENZE PORTO ARLECCHINO</b> <b>CONDIMENTO</b> <b>ARROSTI</b></p> <p>Fiori di Salvia Labbra Rosse Salvia di Croazia Foglie di Alloro e Ulivo Noce Moscata</p> <p>105 3</p>	<p><b>ESSENZE PORTO ARLECCHINO</b> <b>CONDIMENTO</b> <b>PESCE</b></p> <p>Fiori e Bacche di Ruta Melissa Agrumata Petali di Ortensia Zenzero e Curcuma</p> <p>105 3</p>	<p><b>ESSENZE PORTO ARLECCHINO</b> <b>CONDIMENTO</b> <b>SPECIALE</b></p> <p>Timo Agrumato Limone Maggiorana e Dragoncello Erba Cipollina e Origano Foglie di Fragola</p> <p>105 3</p>

# CONSERVE SALSE SOTTACETI

Dalle verdure degli orti di Porto Arlecchino e dai suoi giardini di spezie, una serie di ricette saporite e stuzzicanti per antipasti, primi e contorni: sughi, sottaceti, agrodolci, pisti, capponate e altre leccornie per palati curiosi ed esigenti.

Antichi segreti di vita contadina, fidanzati con suggerimenti gastronomici da tutto il mondo, preparati con cura e passione casereccia. Abbinamenti di gusti ispirati alla fantasiosa ingordigia dei giullari e dei comici dell'arte.



## Cornucopia 2021-2022



### PUMMAROLA FINISSIMA DI ARLECCHINO

Pomodori Cuore di Bue, Cipolla bianca, Aglio fresco, Olio Extravergine di Oliva, Sale e Succo di Limone, Zucchero di canna, Fiori di Salvia Labbra Rosse, Erba cipollina, Dragoncello, Maggiorana, Pepe verde.

500

6



### PUMMAROLA DI CAPITAN FRACASSA

Pomodorini Ciliegino e Albicocche mignon con Paprika Dolce, Cipolla bianca e Aglio fresco, Olio Extravergine di Oliva, Aceto di Mele e Zucchero di canna

500

6



### PUMMAROLA DI BRIGHELLA

Pomodori San Marzano pelati con Zucchine fresche Cuoricini di Cappuccio, Susine Verdi, Cipolla e Aglio fresco, Olio Extravergine di Oliva, Sale e Zucchero di Canna

500

6

### LA CREMOSA DI PANTALONE

Crema di Mele Verdi, Zucchine, Salvia di Croazia, Sentore di Pepe Verde  
*Delicatamente aromatica per accompagnare formaggi, salumi o insalate di riso*

314

6

### MENTUCCIA DI BRIGHELLA

Finissima salsa di Menta fresca con Melucce Verdi e Zenzero  
*Ottima con agnello, capretto, cacciagione e grigliate di carne e pesce*

314

6

### PAIOLO DI FUOCO

Pot-Pourri di Peperoncini Piccanti e Aromatici Freschi: Cayenna, Martinica, Naga Morich, Friggittelli e Peperoni dolci  
*Intingolo infuocato per anime coraggiose!*

212

5

MINI

# CONSERVE SALSE SOTTACETI



## SALSA PARMIGIANA BALANZONE

Melanzane, Zucchine,  
Pomodori Cuore di Bue,  
Cipolla, Aglio, Salvia,  
Pancetta dolce, Finocchiona,  
Peperoncino, Limone,  
Sfumatura di Lambrusco

*Per Tagliatelle e Maccheroni  
con aggiunta di Formaggio*

500

6



## PUMMAROLA VIVACE DI PULCINELLA

Pomodorini Ciliegino,  
'Nduja Calabra,  
Peperoncini Piccanti,  
Scalognò, Friggitelli,  
Succo d'Arancia

*Per Spaghetti e Bucatini  
della mezzanotte*

500

6



## PUMMAROLA DI ZANNI ORTICA

Pomodori Cuore di Bue  
con Erbette di Campagna,  
Ortica Fresca, Farinello,  
Erba Cipollina,  
Aglio Fresco Rosso

*Naturale e salutare,  
con sapori antichi*

500

6



## SALSA GRECA DI CAPITAN ODISSEO

Pomodori Cuore di Bue,  
Melanzane, Cetrioli,  
Cipolla, Foglie di Vite,  
Olive di Kalamata,  
Aglio e Maggiorana

*Fresca e gustosa per  
pastasciutte calde o fredde*

500

6



## SALSA ALLE SARDE CAPITAN NETTUNO

Sardine salate di Sicilia,  
Pomodori verdi,  
Aglio, Senape,  
Friggitelli

*Per preparare una perfetta pasta  
alle sarde allegra e saporita*

500

6



## SALSA ALLE OLIVE CAPITAN POLIFEMO

Olive Greche di Kalamata,  
Olio Extravergine di Oliva,  
Succo di Limone e Cocco  
Foglie di Menta, Mele Verdi,  
Pomodorini Ciliegini

*Per preparare pasta o pizza  
dal fragrante sapore Mediterraneo*

500

6

## SALSA BARBECUE DI ARLECCHINO

Salsa Agrodolce  
di Albicocche  
e Limoni di Sicilia  
con Curry Madras,  
Peperoncini verdi,  
Aceto di Mele,  
Sale, Zucchero

*Ottima per Grigliate di carne  
o ad accompagnare  
Riso e piatti orientali*

500

6



## FICAPPERI

Bocconcini interi di  
Fior di Fico in Agrodolce  
con Datterini, Cipolla Rossa,  
Germogli di Alloro e Mirto,  
Fiori di Salvia Labbra Rosse,  
Menta fresca

*Per aperitivi gustosi e colorati*

500

6

## GIARDINIERA AGRODOLCE DI ARLECCHINO

### *Sottaceti Aromatici:*

Pomodorini rossi e gialli,  
Susine giganti, Zucchine,  
Susine Zucchette gialle,  
Cetrioli, Cipolla, Friggitelli,  
Susine "Ono" mignon,  
Fiori di Salvia "Labbra Rosse",  
Menta Fresca, Foglie di Mirto,  
Pepe Rosa, Chiodi di Garofano,  
Aceto di vino e Zenzero

*Ottimo antipasto o contorno,  
il loro sugo aromatico è  
perfetto per condimenti*

1000

8

# VINI DI PORTO ARLECCHINO

Trenta diversi vitigni della vigna didattica di Porto Arlecchino, curata da Zangurgolo. Vendemmia e sgranatura a cura di Arlecchino. Vinificazioni a cura di Brighella e Mezzettino. Differenti uvaggi a seconda delle annate e delle vendemmie per bianchi, rossi, rosati e chiaretti sempre diversi e profumati di sorprese.



## Cornucopia 2021-2022

Produzione casalinga molto limitata  
con diverse stagionature in damigiana e in bottiglia

### VINO DI PORTO ARLECCHINO ROSSISSIMO NOBILE

VENDEMMIA  
**2019**

*30 diversi vitigni  
della Vigna Didattica  
curata da Zangurgolo  
Vendemmia e sgranatura  
a cura di Arlecchino  
Vinificazione a cura  
di Brighella e Mezzettino*



### VINO DI PORTO ARLECCHINO CLINTO ROSSO FRAGOLATO

VENDEMMIA  
**2019**

*30 diversi vitigni  
della Vigna Didattica  
curata da Zangurgolo  
Vendemmia e sgranatura  
a cura di Arlecchino  
Vinificazione a cura  
di Brighella e Mezzettino*



# VINI DI PORTO ARLECCHINO

## VINO DI PORTO ARLECCHINO

### DOLCETTO BIANCO CON PICOLIT

VENDEMMIA  
**2019**

30 diversi vitigni  
della Vigna Didattica  
curata da Zangurgolo  
Vendemmia e sgranatura  
a cura di Arlecchino  
Vinificazione a cura  
di Brighella e Mezzettino



750

5

## VINO DI PORTO ARLECCHINO

### BIANCO FRAGOLATO

VENDEMMIA  
**2018**

30 diversi vitigni  
della Vigna Didattica  
curata da Zangurgolo  
Vendemmia e sgranatura  
a cura di Arlecchino  
Vinificazione a cura  
di Brighella e Mezzettino



750

5

## VINO DI PORTO ARLECCHINO

### ROSSO TUTTI GUSTI

VENDEMMIA  
**2018**

30 diversi vitigni  
della Vigna Didattica  
curata da Zangurgolo  
Vendemmia e sgranatura  
a cura di Arlecchino  
Vinificazione a cura  
di Brighella e Mezzettino



750

5

## VINO DI PORTO ARLECCHINO

### CHIARETTO SCURO

VENDEMMIA  
**2017**

30 diversi vitigni  
della Vigna Didattica  
curata da Zangurgolo  
Vendemmia e sgranatura  
a cura di Arlecchino  
Vinificazione a cura  
di Brighella e Mezzettino



750

5

## VINO DI PORTO ARLECCHINO

### CHIARETTO RISERVA

VENDEMMIA  
**2017**

30 diversi vitigni  
della Vigna Didattica  
curata da Zangurgolo  
Vendemmia e sgranatura  
a cura di Arlecchino  
Vinificazione a cura  
di Brighella e Mezzettino



750

5

## VINO DI PORTO ARLECCHINO

### CHIARETTO RISERVA

VENDEMMIA  
**2015**

30 diversi vitigni  
della Vigna Didattica  
curata da Zangurgolo  
Vendemmia e sgranatura  
a cura di Arlecchino  
Vinificazione a cura  
di Brighella e Mezzettino



750

5

# ELISIR COLLEZIONE MALABOLGIA

Elisir liquorosi ottenuti da lunghe stagionature in infusione di noccioli di frutti, bacche, semi, spezie, foglie e fiori, erbe aromatiche, con zucchero o miele. Una collezione di digestivi, tonici, sorsi da meditazione, dedicati ai personaggi della "Malabolgia" di Demoni Buffi (tra cui il simpatico Alichino) citata da Dante Alighieri nell'Inferno della Divina Commedia.

**La nuova collezione è in preparazione: filtraggio previsto a Dicembre 2021**



## Cornucopia 2021-2022

250

8

<p><b>Collezione Malabolgia</b></p>  <p><b>INFERNO ALICHINO</b></p> <p>Liquore di noccioli di Ciliegia e chiodi di Garofano</p> <p><i>Alichin non si tenne e, di rintoppo a li altri, disse a lui: "Se tu ti cali, io non ti verrò dietro di galoppo".</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXI Stagionatura 2017-2019</p> <p><b>finito</b></p>	<p><b>Collezione Malabolgia</b></p>  <p><b>AMARETTO LEOPARDINO</b></p> <p>Liquore di noccioli di albicocche selvatiche "leopardine"</p> <p><i>Nella "Divina Commedia", Dante incontra un Leopardo (La Forza) mentre tenta di salire la collina dell'illuminazione.</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXI Stagionatura 2017-2019</p> <p><b>finito</b></p>	<p><b>Collezione Malabolgia</b></p>  <p><b>AMARETTO LEOPARDINO</b></p> <p><b>RISERVA BEATRICE</b></p> <p>Liquore cuor di noccioli di albicocche selvatiche "leopardine"</p> <p><i>I' son Beatrice che ti faccio andare; vegno del loco ove tornar disio; amor mi mosse, che mi fa parlare.</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto V Stagionatura 2017-2019</p> <p><b>finito</b></p>	<p><b>Collezione Malabolgia</b></p>  <p><b>ROSOLIO PIRACANTICA</b></p> <p>Liquore di bacche di Pyracantha e Fiori d'Arancio</p> <p><i>Amor, ch'a nullo amato amar perdona, mi prese del costui piacer sì forte, che, come vedi, ancor non m'abbandona.</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXII Stagionatura 2017-2019</p> <p><b>in preparazione</b></p>	<p><b>Collezione Malabolgia</b></p>  <p><b>MASTRO SCOIATTOLO</b></p> <p>Liquore di pinoli selvatici della Taiga Siberiana</p> <p><i>Nella Mitologia Nordica, lo Scoiattolo è il veloce messaggero Ratatoskr (dal norreno "dente che perfora") che percorre instancabilmente il tronco dell'albero cosmico Yggdrasil, connettendo cielo e terra, bene e male, spirito e materia.</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXI Stagionatura 2017-2019</p> <p><b>finito</b></p>
---	---	---	--	--

# ELISIR COLLEZIONE MALABOLGIA

<p>Collezione Malabolgia</p>  <p><b>ELISIR MALACODA</b></p> <p>Liquore di noccioli misti di Susine e Pesche e chiodi di Garofano</p> <p><i>Tutti gridarono: "Vada Malacoda!" per ch'un si mosse - e li altri stetter fermi - e venne a lui dicendo: "che li approda?"</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto vv. 76-77</p> <p>Stagione 2019</p> <p><b>in preparazione</b></p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p><b>DIGESTIVO LIBICOCCO</b></p> <p>Liquore di bacche e germogli di Alloro</p> <p><i>E Libicocco "Troppo avem sofferto", disse; e preseli 'l braccio col runciglio, sì che, stracciando, ne portò un lacerto.</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto Stagione 2019</p> <p><b>in preparazione</b></p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p><b>DIGESTIVO DRAGHIGNAZZO</b></p> <p>Liquore di bacche di Mirto, Cardamomo Nero e Ginepro</p> <p><i>"Draghignazzo anco i volle dar di piglio giuso a le gambe; onde 'l decurio loro si volse intorno intorno con mal piglio."</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto Stagione 2019</p> <p><b>in preparazione</b></p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p><b>ELISIR CAGNAZZO</b></p> <p>Liquore di foglie fresche di Menta e Salvia</p> <p><i>Nell'elenco dei dieci diavoli buffi selezionati per accompagnare Dante e Virgilio è citato Cagnazzo</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto Stagione 2019</p> <p><b>in preparazione</b></p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p><b>ELISIR CIRIATTO SANNUTO</b></p> <p>Liquore di Ruta e Cardamomo</p> <p><i>Nell'elenco dei dieci diavoli buffi selezionati per accompagnare Dante e Virgilio è citato Ciriatto sannuto</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto Stagione 2019</p> <p><b>in preparazione</b></p>
<p>Collezione Malabolgia</p>  <p><b>ROSOLIO FARFARELLO</b></p> <p>Liquore di Petali di Rose fresche Aulentissime</p> <p><i>E 'l gran proposto, volto a Farfarello che stralunava li occhi per fedire, disse: "Fatti 'n costà, malvagio uccello!"</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto Stagione 2019</p> <p><b>in preparazione</b></p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p><b>ELISIR BARBARICCIA</b></p> <p>Liquore di Liquirizia e fiori di Elicriso</p> <p><i>"Tra male gatte era venuto 'l sorco; ma Barbariccia il chiuse con le braccia e disse: "State in là, mentr'io lo 'nforco."</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto vv. 58-59</p> <p>Stagione 2019</p> <p><b>in preparazione</b></p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p><b>ELISIR RUBICANTE</b></p> <p>Liquore di Frutti di Giuggiolo Rose Rosse Semi di Susine</p> <p><i>Nell'elenco dei dieci diavoli buffi selezionati per accompagnare Dante e Virgilio è citato Rubicante pazzo</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto Stagione 2019</p> <p><b>in preparazione</b></p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p><b>ELISIR CALCABRINA</b></p> <p>Liquore di Germogli di Pino Mugo e Polline d'Api</p> <p><i>Nell'elenco dei dieci diavoli buffi selezionati per accompagnare Dante e Virgilio è citato Calcabrina</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto Stagione 2019</p> <p><b>in preparazione</b></p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p><b>ELISIR GRAFFIACANE</b></p> <p>Liquore di Fiori di Salvia Labbra Rosse</p> <p><i>"e Graffiacan, che li era più di contra, li arruncigliò le 'mpegoate chiome e trassel sù, che mi parve una lontra."</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto vv. 34-35</p> <p>Stagione 2019</p> <p><b>in preparazione</b></p>