



50 Jahre Di Gennaro – Italienischer Wein- und Feinkostpionier feiert auf der ANUGA 2019 Firmenjubiläum

Attraktive Jubiläumsangebote auf über 50 italienische

Premium-Spezialitäten und Spitzengewächse

Stuttgart/Köln, 5.10.2019

Die weltweit größte „internationale Leitmesse der Ernährungswirtschaft“ ANUGA feiert 2019 ihr 100-jähriges Jubiläum – und der italienische Feinkost- und Weinpionier Di Gennaro sein 50-jähriges Bestehen. Seit dem Messedebüt im Jahr 1983 hat das Familienunternehmen keine ANUGA ausgelassen – eine bemerkenswerte Botschaft und ein Grund mehr, dieses besondere Jahr in Köln zusammen mit Kunden, Produzenten und Partnern zu feiern – mit einem umfassenden Sortiment an Feinkost- und Weinneuheiten sowie attraktiven Jubiläumsangeboten auf über 50 ausgewählte Produkte. Als langjähriger Partner von Di Gennaro und Mitaussteller ebenfalls vor Ort: die renommierte Spezialitäten-Metzgerei Villani aus Modena, Emilia-Romagna.

Was 1969 mit einem Reisegewerbe und dem ersten kleinen Laden in Wernau bei Stuttgart begann, entwickelte sich rasch zu einer Pionierarbeit in Sachen italienischer Feinkost- und Weinkultur. Heute vertreibt Di Gennaro über 3.000 italienische Feinkostprodukte und Weine aus ganz Italien.

Im Zentrum des Messeauftritts stehen auch im Jubiläumsjahr die Spezialitäten der Eigenmarke „Selezione Di Gennaro“. Gemein ist den Produkten neben ihren herausragenden Zutaten, ihrer handwerklichen Herstellungsweise und den traditionellen, oft einzigartigen Rezepturen ihre elegante Ästhetik mit dem charakteristischen schwarzen Markenband. 2009 zum 40-jährigen Jubiläum eingeführt, bietet es seitdem Feinkostkennern in ganz Deutschland, Österreich und der Schweiz Orientierung – auch auf den neuen Pasta-Spezialitäten für das Feinkost-SB-Sortiment. Die frische Pasta aus hochwertigem Hartweizengrieß aus der Provinz Siena und dem als UNESCO-Kulturerbe geschützten Val d'Orcia kommt handgefertigt aus der Bronzeform, mit außergewöhnlichen Füllungen wie beispielsweise Pecorino und Birne.

Neben erntefrischen Antipasti-Variationen und Ölen aus der Heimat Apulien stellt Di Gennaro auf der ANUGA 2019 für die Käsetheke neben der limitierten Jubiläums-Edition des „Gran Formaggio“, einem Hartkäse aus Kuhrohmlch und mindestens 20 Monate Reifezeit, den ursprungsgeschützten Taleggio „Gran Riserva“ vor. Der aus dem Valsassina stammende Weichkäse aus Kuhrohmlch reift über 60 Tage in Pinienkisten und ist daher besonders aromatisch.

Ein weiteres Messe-Highlight: die edle Premium-SB-Sortimentslinie „Eccellenza“ der Feinkost-Metzgerei Villani, die sich durch exzellente Rohstoffe (z.B. einen seltenen Trüffel-Rohschinken) und außergewöhnlich lange Reifezeiten (z.B. 24 Monate gereifter Prosciutto „Gran Riserva“) auszeichnet.

**Di Gennaro Feinkost- und
Weinhandelsgesellschaft mbH**

Von-Pistorius-Straße 1
D-70188 Stuttgart
Telefon +49 711 16853-0
Telefax +49 711 16853-10
info@digennaro.de
www.digennaro.de

Geschäftsführer:
Michele Di Gennaro
Antonio Di Gennaro
Handelsregister Stuttgart
HRB 12991
USt-IdNr. DE 147827900



Ebenfalls neu mit dabei: die naturbelassenen Salumi-Variationen von Bazza, einer familiengeführten Feinkost-Metzgerei mit Sitz in Venetien – nach traditioneller Rezeptur mit Salz natürlich konserviert.

Oder die „vegetarischen“ Käse-Spezialitäten mit Distellab, die bei der Vorzeige-Käserei Fiandino aus Milch eigener Bruna Alpina-Kühen im Piemont entstehen – und die auch Grundlage der delikaten Süßrahmbutter „1889“ ist, deren einzigartiges Aroma und cremig-zarte Konsistenz das Ergebnis einer besonders langen Ruhezeit des Rahms (72 Stunden) sind.

Ausgezeichnete Milchqualitäten finden sich auch in den neuen Mozzarella-Spezialitäten von Tre Stelle aus Kampanien, die in klassischer Kugelform, in Zöpfen, geräuchert oder mit Trüffel verfeinert das SB-Angebot des Feinkosthändlers zusätzlich erweitern.

Die passende Begleitung zu diesen kulinarischen Köstlichkeiten findet sich im erlesenen Weinregal von Di Gennaro. Hier präsentieren sich 2019 gleich fünf neue Winzer. Darunter Ausnahme-Winzer und Barolo-Ikone Paolo Scavino, der mit seinen vielfach ausgezeichneten Baroli aus historischen Bestlagen in 7 von 11 Barolo-Gemeinden in Fachkreisen als einer der größten Barolista überhaupt gilt.

Die Spezialitäten und Weine – oder einen Espresso – genießen Kunden, Partner und Besucher von Di Gennaro wie gewohnt rund um die ebenso originelle wie einladende Olivenbaum-Piazza und an der authentisch italienischen Kaffeebar.

Sie finden Di Gennaro in Halle 10.2, Stand A 8.

Die Di Gennaro Feinkost- und Weinhandelsgesellschaft mbH mit Sitz in Stuttgart ist der führende Anbieter italienischer Premium-Feinkost im deutschsprachigen Raum. Neben den Produkten renommierter Hersteller steht auch die Eigenmarke „Selezione Di Gennaro“ für höchsten Genuss, kompromisslose Qualität und natürlich gesunde Produkte. Zu den Kunden gehören bedeutende Handelskonzerne, der gehobene Einzelhandel, die Gourmet-Gastronomie und Endverbraucher in ganz Deutschland. Mit seinen Filialen in Düsseldorf, Nürnberg und Sindelfingen sowie dem Stand in der historischen Markthalle Stuttgart ist Di Gennaro eine feste Größe in der deutschen Genusslandschaft.

**Di Gennaro Feinkost- und
Weinhandelsgesellschaft mbH**

Von-Pistorius-Straße 1
D-70188 Stuttgart
Telefon +49 711 16853-0
Telefax +49 711 16853-10
info@digennaro.de
www.digennaro.de

Geschäftsführer:
Michele Di Gennaro
Antonio Di Gennaro
Handelsregister Stuttgart
HRB 12991
USt-IdNr. DE 147827900