

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate](#)[View this email in your browser](#)

Pomodori secchi: li stiamo preparando per voi.



Sun-dried tomatoes: exquisitely crafted for you.



È in questo periodo dell'anno che prepariamo i nostri pomodori secchi per le vostre dispense dei prossimi mesi. In questo momento i pomodori sono al massimo della loro maturazione e ricchi di zuccheri, e il sole estivo, caldo e secco, è ancora forte ed intenso per garantire la loro corretta essiccazione.

I preziosi fornitori di GIOVAGNINI stanno selezionando quelli più sodi e maturi. Dopo averli lavati e tagliati li disporranno sulle griglie con la parte tagliata rivolta verso l'alto e li cospargeranno con sale fino. Ogni tanto li gireranno, lasciandoli al sole per una decina di giorni e ritirandoli la sera per proteggerli dall'umidità notturna.

Questo processo di essiccazione non solo concentra i sapori ed esalta il gusto del pomodoro creando un perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità, ma ne preserva anche i nutrienti, trasformandoli in piccole bombe di gusto e salute.

Una volta essiccati, i pomodori arriveranno nella nostra azienda, dove trasformeremo questi gioielli rossi della cucina mediterranea in ricette colorate e aromatiche.

Li conserveremo secondo le nostre ricette storiche: sott'olio con aglio a fettine, con capperi dissalati, o con origano e peperoncino. Diventeranno infine un ingrediente chic, un tocco gourmet capace di arricchire sia i piatti rustici che le creazioni culinarie d'avanguardia, con la loro consistenza che varia dal morbido al croccante a seconda della preparazione.



It is during this precise time of year that we prepare our sun-dried tomatoes to grace your larders for the months ahead. Right now, the tomatoes are at the very peak of their ripeness, bursting with natural sugars, whilst the hot and dry summer sun remains powerful enough to guarantee flawless drying.

GIOVAGNINI's esteemed suppliers are currently hand-selecting the firmest, most beautifully mature fruit. Once washed and halved, they are arranged on drying racks cut-side up and delicately sprinkled with fine sea salt.

They are turned occasionally and left basking in the sunshine for around ten days, though they are brought indoors each evening to protect them from the nocturnal dampness. This drying process concentrates not only the vibrant flavours but also the

nutrients, transforming the tomatoes into small powerhouses of taste and well-being. Ultimately, the sun-drying process elevates the tomato's essence, creating a sublime balance between sweetness and acidity.

Once dried, they will arrive at our estate, where we will begin transforming these red jewels of Mediterranean cuisine into vibrant, aromatic recipes.

We will preserve them according to our time-honoured heritage recipes: immersed in olive oil with finely sliced garlic, rinsed capers, oregano, and chilli, elevating these crimson gems into a chic ingredient. This gourmet touch beautifully enriches both rustic, traditional dishes and avant-garde culinary creations. Depending on the specific recipe, their texture ranges delightfully from soft and chewy to intensely crisp.



Linea classica etichetta giallo-rossa:
in olio di semi di girasole

Classic Range (Yellow-Red Label):
preserved in sunflower seed oil

VEDI PRODOTTO

VIEW PRODUCT



Linea biologica Bio Eat Different:
in olio extravergine di oliva

Organic range (Bio Eat Different):
preserved in extra virgin olive oil

VEDI PRODOTTO

VIEW PRODUCT



Linea platino Giovagnini Gourmet:
con capperi e olive nere in olio
extravergine di oliva

Platinum range (Giovagnini Gourmet):
enhanced with capers and black olives in
extra virgin olive oil

VEDI PRODOTTO

VIEW PRODUCT



Linea lusso Giovagnini Gourmet:
in olio di semi di girasole

Luxury range (Giovagnini Gourmet):
preserved in sunflower seed oil

VEDI PRODOTTO

VIEW PRODUCT



Linea gourmet Giovagnini Gourmet:
con aglio e prezzemolo in olio di semi di
girasole

Gourmet range (Giovagnini Gourmet):
*Infused with garlic and parsley in
sunflower seed oil*

VEDI PRODOTTO

VIEW PRODUCT



Oggi, queste gemme rosse sono diventate un ingrediente chic, un tocco gourmet che arricchisce sia piatti rustici che creazioni culinarie d'avanguardia.

Possono essere l'ingrediente principale in un antipasto, un elemento distintivo in una pasta o il tocco finale in una pizza gourmet. Non sono solo un ingrediente straordinariamente versatile, in grado di soddisfare ogni palato ma un vero e proprio alleato in cucina grazie alla loro incredibile versatilità e al loro sapore unico.



Today, these crimson gems have emerged as a chic ingredient, a gourmet touch that beautifully elevates both rustic, traditional dishes and avant-garde culinary creations.

They can shine as the centerpiece of a starter, serve as a distinctive element in a pasta course, or provide the ultimate finishing touch to a gourmet pizza. Far more

than just an extraordinarily versatile ingredient capable of pleasing every palate, they are a true ally in the kitchen, thanks to their remarkable adaptability and unique flavour profile.



SUGGERIMENTI:

I pomodori secchi GIOVAGNINI possono arricchire tantissimi piatti. Ecco alcune idee:

Pesto di pomodori secchi:

Frullate i pomodori con mandorle o pinoli, aglio, basilico, formaggio grattugiato e olio EVO. Perfetto per condire la pasta.

Bruschette e Antipasti:

Tritateli finemente e spalmateli su fette di pane caldo con una base di ricotta o burrata.

Insalate e Primi Piatti:

Tagliateli a listarelle per arricchire insalate di riso, caprese, o come condimento per un'insalata di pasta fredda.

Secondi:

Usateli interi per avvolgere filetti di pesce (come il merluzzo) o per insaporire arrosti e petti di pollo in padella.



SERVING INSPIRATIONS

GIOVAGNINI sun-dried tomatoes can elevate a wide range of dishes. Here are a few ideas:

Sun-Dried Tomato Pesto:

Blend the tomatoes with almonds or pine nuts, garlic, basil, grated cheese, and extra virgin olive oil. An exquisite choice for dressing pasta.

Bruschetta and Starters:

Finely chop the tomatoes and spoon them onto warm, toasted slices of bread over a delicate base of creamy ricotta or burrata.

Salads and First Courses:

Slice into ribbons to add a vibrant touch to rice salads, a classic Caprese, or as a flavorful element in a cold pasta salad.

Main Courses:

Use them whole to wrap delicate fish fillets (such as cod), or to infuse rich flavour into pan-seared roasts and chicken breasts.



CHIUSURA ESTIVA 2026 // SUMMER CLOSURE 2026

GIOVAGNINI rimarrà chiusa per ferie e manutenzione programmata **dal 10 al 21.08.2026.**

*GIOVAGNINI will be closed for summer holidays and scheduled maintenance **from the 10th to the 21st of August 2026***





Copyright (C) 2026 Giovagnini. All rights reserved.

Our mailing address is:

Want to change how you receive these emails?

You can [update your preferences](#) or [unsubscribe](#)

