



CASA CECCATELLI

A TUSCAN TALE OF LOVE OF FOOD, FAMILY AND TRADITION

UNA STORIA TOSCANA D'AMORE PER IL CIBO, PER LA FAMIGLIA E PER LA TRADIZIONE

Casa Ceccatelli is a tale of love of food, family and tradition with an eye towards the future. In 1890, the tiny butcher shop opened on Piazza Matteotti in the quaint Tuscan town of Greve-in-Chianti, quickly cherished for its authentic products and homely atmosphere, where clients are friends.

Having absorbed the passion and knowledge from his mother Gabriella Ceccatelli, who managed the shop for 65 years, Paolo Fagotti fondly recalls helping his parents make 500 kg of sausages at age 9. Although he only tied 100 kg, he was happy of his contribution.

Today Paolo greets customers from behind the counter and assembles charcuterie boards served at tables outside. The team behind the smart décor and varied collection of food and wines are Paolo, his Italian-American wife Daniela and their trusted team. Their love story began in 1990 when Daniela was studying fashion design in Florence. They married seven years later. Although Casa Ceccatelli was well established and respected, supplying many products to Michelin star chefs and hotels, the labels were diverse. Paolo and Daniela decided that it was time to create a unified brand. As such in 2016, with many years of professional experience in food both in Italy and abroad, Paolo's palate and Daniela's eye for design, they set out to share the uniqueness of Casa Ceccatelli beyond the shop-walls, creating a select line of elegantly labeled gourmet products available in the shop and also

Casa Ceccatelli è una storia d'amore: amore per il cibo, per la famiglia e per la tradizione, ma con uno sguardo al futuro. Nel 1890, la piccola macelleria apre in Piazza Matteotti nella pittoresca cittadina toscana di Greve in Chianti, e raccoglie rapidamente apprezzamenti per i prodotti autentici e l'atmosfera familiare, dove i clienti sono soliti essere accolti come amici.

Ereditando la passione e la conoscenza di sua madre Gabriella Ceccatelli che ha gestito il negozio, per 65 anni, fino a poco tempo fa, Paolo Fagotti ricorda con affetto quando aiutava i genitori a fare 500 kg di salsicce all'età di 9 anni. Anche se ne faceva solo 100 kg, era contento del suo contributo.

Oggi Paolo saluta i clienti da dietro il bancone, preparando taglieri di salumi serviti ai tavoli fuori. Il team dietro al design elegante e la variegata collezione di cibi e vini è composto da Paolo stesso e la moglie italo-americana Daniela oltre a fidati assistenti. La loro storia d'amore inizia nel 1990, mentre Daniela studia fashion design a Firenze. Si sposano sette anni dopo. Sebbene Casa Ceccatelli fosse ben consolidata e rispettata, fornendo molti prodotti a chef e hotel stellati Michelin, le etichette erano diverse. Paolo e Daniela decisero pertanto che era giunto il momento di creare un marchio unificato. Così, nel 2016, grazie ai tanti anni di lavoro ed esperienze nel cibo sia in Italia che all'estero, con il palato di Paolo e l'occhio di Daniela per il design, la coppia decise di condividere l'unicità di Casa Ceccatelli portandola oltre

internationally via the ecommerce site.

The world of Casa Ceccatelli is one made of quality food items and organic wines honoring family recipes and artisan traditions. The sign above the entryway is regal and rustic; a tribute to the shop's past female leadership and evolution toward organics. The collage of B&W photos paints the bottega, the land and the family's history. A wrought-iron display is filled with six organic wines made from acclaimed Tuscan grapes from a vineyard located in the heart of Chianti. Cambolli Super-Tuscan IGT, Chianti Riserva DOCG and Chianti DOCG are perfect partners for hearty Tuscan fare. Original cream marble tiles lead up to the display where Paolo preps sustainable free-range beef, chicken, lamb and sausages with seasonings from large jars. Fresh and aged pecorino cheese and bayleaf, truffle, wild boar, rosemary in addition to finocchiona (fennel salami) salumi hang nearby. Jars of sale aromatico (Tuscan salt-organic herb mix) perfect for seasoning meats, traditional sauces and condiments like ragù di carne (Ceccatelli's signature meat sauce), organic extra-virgin olive oil and aged organic balsamic vinegar grace shelves.

Two years in the making, the expanding Ceccatelli collection is now available online. Perhaps the best way to sum up Paolo and Daniela's sincere enthusiasm is with the Casa Ceccatelli motto "There is no love more sincere than the love of food."

le pareti del negozio, creando cioè una linea selezionata di prodotti gourmet con l'etichetta di Casa Ceccatelli disponibili nel negozio e in tutto il mondo tramite il sito di e-commerce.

Il mondo di Casa Ceccatelli è fatto di prodotti alimentari di qualità e vini biologici che onorano ricette di famiglia e tradizioni artigianali. L'insegna sopra l'ingresso è regale e rustica; un omaggio alla passata leadership femminile del negozio e all'evoluzione verso il biologico. Il collage di foto in bianco e nero racconta la bottega, la terra e la storia della famiglia. Un espositore in ferro battuto contiene sei vini biologici prodotti da acclamate uve toscane provenienti da un vigneto situato nel cuore del Chianti. Cambolli Super-Tuscan IGT, Chianti Riserva DOCG e Chianti DOCG si abbinano perfettamente agli abbondanti piatti della cucina toscana. Originali mattonelle di marmo crema conducono al display, dove Paolo prepara manzo, pollo ruspante, agnello e salsicce aggiungendo condimenti da grandi recipienti. Forme di pecorino fresco e stagionato, poi salami all'alloro, al tartufo, di cinghiale ed al rosmarino oltre alle finocchione, sono appesi lì accanto. Sulle mensole in bella mostra c'è l'intera linea di barattoli biologici, dal sale aromatico perfetto per condire le carni, alle salse tradizionali e condimenti come il ragù di carne, poi olio extravergine d'oliva e aceti balsamici invecchiati.

A due anni dalla sua nascita, la collezione Ceccatelli è in crescita ed inizia ad essere disponibile online. Forse il modo migliore per riassumere l'entusiasmo sincero di Paolo e Daniela è con il motto di Casa Ceccatelli "Non c'è amore più sincero dell'amore per il cibo".

CASA CECCATELLI

Piazza G. Matteotti, 45 - Greve in Chianti (FI)

info@casaceccatelli.com

www.casaceccatelli.com

