

Colella®
DAL 1967

®

Dalle Dolomiti alla Laguna di Venezia



Il primo matterello per biscotti divulgativo

la biodiversità scolpita nel legno che celebra le radici del territorio veneto, restituisce valore alla tradizione e rinnova il dialogo sostenibile tra l'uomo e la terra



Italian Stones in Treviso & Aosta since 1967

www.colella.it



Si dice che il tempo non si possa comprare...

*e se ti dicessimo che l'utensile che
hai tra le mani ti regalerà 20' di
autentica spensieratezza?*



Colella®
DAL 1967



Un'esperienza sensoriale

Un'occasione per regalarti momenti di qualità
lontano dagli schermi e immersi nella autenticità
alpina

01 Presentazione Azienda Colella[®]

Colella è un'azienda italiana a conduzione familiare fondata nel 1967, che da **tre generazioni** custodisce e rinnova l'arte della meccanica applicata agli strumenti di cucina tradizionali e professionali. La sua missione non è solo produrre affettatrici e utensili di alta qualità, ma **coltivare il valore della manualità**, della lentezza e dell'attenzione al dettaglio, riscoprendo il piacere del **gesto consapevole** in cucina.

Ogni prodotto Colella nasce dall'incontro tra tradizione, innovazione e design funzionale, e racconta una storia di passione, autenticità e cura per chi lo utilizza. L'azienda oggi guarda al futuro con l'obiettivo di promuovere esperienze che **connettano sapere, territorio e benessere, trasformando il fare quotidiano in un momento di presenza, apprendimento e piacere sensoriale**.



02 Il Progetto Origini Alpine

C'è un filo invisibile che unisce la terra e le mani. È lo stesso filo che, dalle Dolomiti fino alla Laguna di Venezia, intreccia paesaggi, saperi e umanità.

Da questo intreccio nasce il nuovo matterello che si inserisce nel progetto Origini Alpine "Dalle Dolomiti alla Laguna di Venezia", ideato da Colella per custodire e tramandare la meraviglia della manualità, la lentezza del gesto consapevole attraverso il racconto di un territorio unico ed autentico.



DAL 1967, TRE GENERAZIONI A CONFRONTO

L'autenticità di condividere una passione fuori dal tempo



VALORI

Il rispetto per le Persone, per le tradizioni e per la loro tutela in un futuro sostenibile



VALORIZZAZIONE E TUTELA

Antichi gesti per il benessere emotivo e per la condivisione del momento presente

03 Ecosistema alpino, culturale, lagunare

L'iniziativa prende forma all'interno della collezione "Origini Alpine", nata con uno scopo chiaro: **valorizzare e divulgare la conoscenza dell'ecosistema alpino**, dei suoi abitanti — dalla fauna agli insetti impollinatori — e della relazione virtuosa tra l'uomo e la natura rinnovandone il reciproco dialogo sostenibile.

La scelta di **divulgare la conoscenza del territorio** e delle radici dalle quali prendono forma paesaggi, colture e tradizioni ha l'obiettivo di portare alla luce le origini di ciò che oggi viene percepito quale 'prodotto'. Dietro alla scelta di incidere sul matterello le **culture del radicchio e della varietà di vite Glera**, simboli della terra veneta, insieme alla gondola veneziana, emblema di equilibrio e trasporto sostenibile, si cela l'esigenza di valorizzare l'origine dei prodotti di un territorio e delle sue tradizioni autentiche, in parallelo ai rispettivi sviluppi di tipo economico e turistico.



04 La conoscenza attraverso la manualità

Il gesto semplice del fare i biscotti diventa così metafora di un atto antico: un movimento che unisce generazioni e restituisce valore alla lentezza.

Attraverso il contatto con la materia — la farina che si mescola all'aria, il legno che risponde al tatto, il ritmo regolare delle mani — si riaccende una forma di presenza mentale che può rappresentare una fonte di benessere. Un racconto inciso nel legno, che celebra la capacità dell'uomo di abitare il paesaggio senza ferirlo, trasformando la conoscenza in cura, tutela e divulgazione.

Colella
DAL 1967®

Una ricercatezza accurata

per immergersi nelle tradizioni, per valorizzare un territorio, tradizioni millenarie conosciute in tutto il mondo per la loro autenticità e storicità



04 La conoscenza attraverso la manualità

Studi di neuroscienze condotti da alcuni ricercatori del Consiglio Nazionale delle Ricerche [Cerasa et al., "Expert Brain"] confermano che le attività manuali attivano sinapsi cerebrali legate alla coordinazione motoria, all'attenzione e alla memoria procedurale.

In modo particolare i ricercatori hanno evidenziato che gli chef, professionisti dell'alta cucina, presentano un aumento del volume della materia grigia nel cervelletto, area cerebrale fondamentale per la coordinazione motoria e la programmazione cognitiva [Cerasa] in relazione alla dimensione della propria brigata di cucina suggerendo che l'allenamento mentale e motorio in ambienti complessi stimola la plasticità neurale e l'efficienza cognitiva.



Si tratta tuttavia di dati preliminari.

Resta da verificare scientificamente se anche attività manuali semplici come impastare o modellare possano costituire stimolo cognitivo o supportare percorsi di riabilitazione neurologica.

05 Manualità e Concentrazione

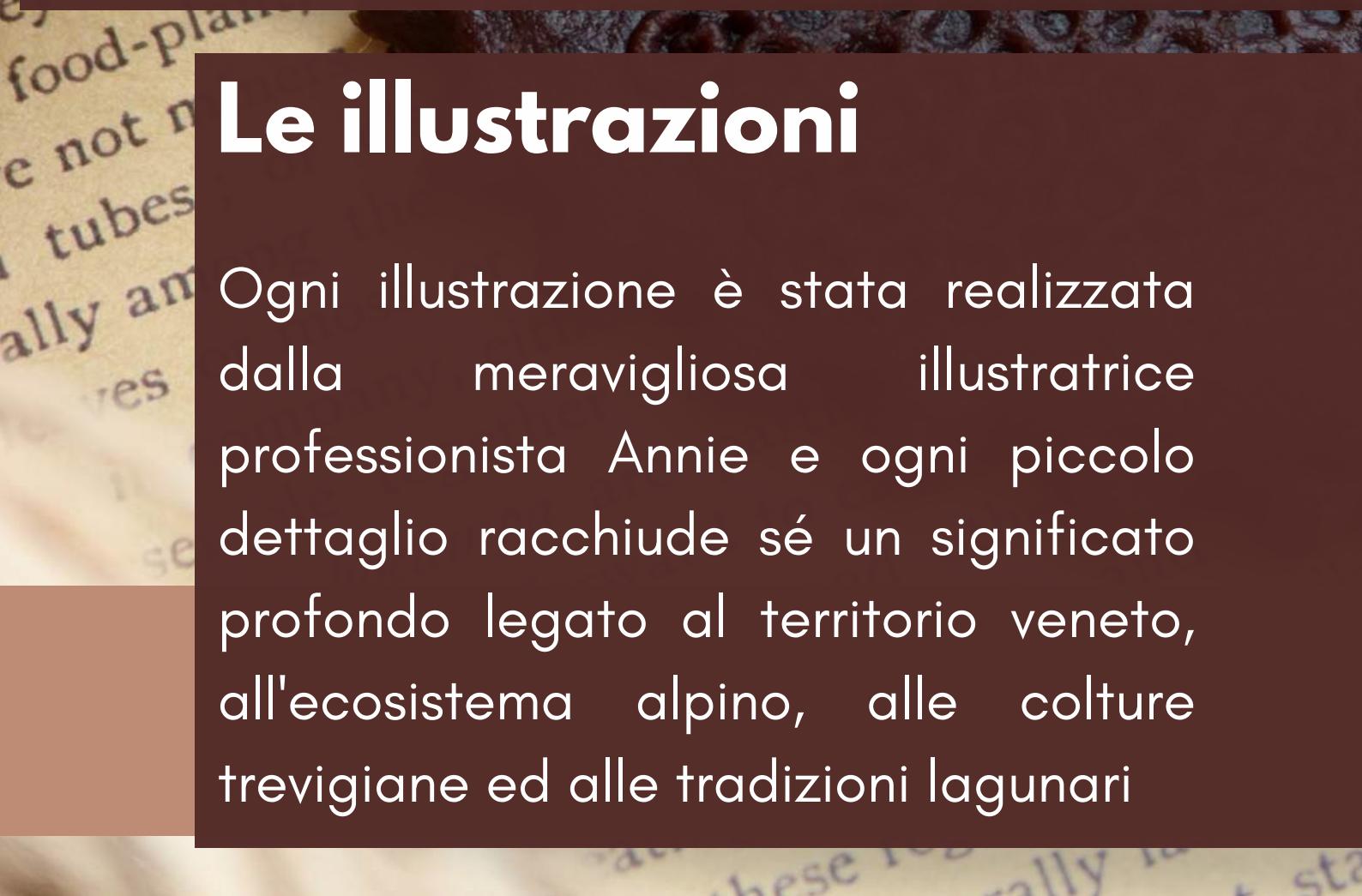
Il gesto semplice del fare i biscotti diventa così metafora di un atto antico: un movimento che unisce generazioni e **restituisce valore alla lentezza**.

Attraverso il contatto con la materia — la farina che si mescola all'aria, il legno che risponde al tatto, il ritmo regolare delle mani — si riaccende una forma di presenza mentale quale fonte di ben-essere e riconnessione con il momento presente.

I dettagli racchiudono un valore

Ogni particolare valorizza la complessità, la biodiversità e la resilienza che coesistono in un'armonia esemplare

Le illustrazioni



Ogni illustrazione è stata realizzata dalla meravigliosa illustratrice professionista Annie e ogni piccolo dettaglio racchiude sé un significato profondo legato al territorio veneto, all'ecosistema alpino, alle colture trevigiane ed alle tradizioni lagunari

Illustrazioni

VISIONE BISCOTTO



VISIONE MATTERELLO



Significato nascosto

LE DOLOMITI E I SUOI ABITANTI

OROGRAFIA:
3 CIME DI LAVAREDO



RFAUNA ALPINA:
VOLPE

OROGRAFIA:
PIE' TOFANA



ENTOMOLOGIA ALPINA:
APE

OROGRAFIA:
3 CIME DI LAVAREDO



RAPACE ALPINO:
AQUILA

Dalle Dolomiti

SIGNIFICATO NASCOSTO **L'ape incoronata di alloro**

L'ape, disegnata appoggiata su un fiore e non sulla celletta di miele, simboleggia l'indispensabile ruolo di questo piccolo insetto nella salvaguardia della biodiversità. Il focus non è sulla produzione, ma sulla tutela e il rispetto della sua essenza, affinché possa continuare a offrire i suoi benefici in modo sostenibile.

Il richiamo antropico, invece, collega l'ape all'operosità e alla dedizione del popolo veneto, instancabile custode del territorio. L'ape sul fiore invita a riflettere sul fatto che, prima di beneficiare dei doni della natura, è necessario proteggerli e valorizzarli.

La corona di alloro completa il simbolo: nell'antica Grecia era il trofeo riservato ai vincitori delle Olimpiadi, e qui diventa un tributo alla natura stessa, elevando ciò che apparentemente può sembrare insignificante — come l'ape — a fondamento della vita e della sostenibilità. In occasione delle Olimpiadi Milano-Cortina, l'alloro ci invita a ricordare che il rispetto e la cura della natura sono la base su cui costruire un rapporto equilibrato e responsabile tra uomo e ambiente.

LE COLTURE TREVIGIANE E LE SPECIALITA' GASTRONOMICHE



COLTURA DI PIANURA:
RADICCHIO DI TREVISO



COLTURA DI COLLINA E PIANURA:
UVAGGIO DI GLERA



SPECIALITA' TRVIGIANA:
TIRAMISU'

al territorio trevigiano

SIGNIFICATO NASCOSTO **La varità di Vite 'Glera'**

Ogni filare di Glera, vitigno che dà origine al celebre Prosecco, si stende sulle colline di Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio dell'UNESCO, raccontando la sapienza delle mani che generazione dopo generazione hanno modellato il territorio, preservandone l'armonia e la bellezza. Boschi, borghi e filari di vite disegnano un'architettura naturale ricamata dall'uomo. Il paesaggio è caratterizzato da un sistema di crinali sinuosi e da terrazze erbose — i ciglioni — che seguono le curve dei pendii.

I ciglioni e le terrazze coltivate a mano trasformano le pendici in un'architettura organica, dove il lavoro lento e attento diventa custodia della biodiversità e della memoria del paesaggio.



Significato nascosto

VENEZIA E LE SUE PECULIARITA'



SIMBOLOGIA:
LEONE DI S.MARCO



STORIA:
LA GONDOLA



TRADIZIONI:
CARNEVALE DI VENEZIA

laguna di Venezia



SIGNIFICATO NASCOSTO

La gondola, un mezzo di trasporto sostenibile

Il progetto "Dalle Dolomiti alla Laguna di Venezia" traccia un filo invisibile tra le Alpi ed il mare, attraversando le Colline e la pianura dove tradizione, paesaggio e mani sapienti si incontrano.

Durante le rare giornate di 'stravedamento', evento così definito in dialetto Chioggiotto, le Dolomiti sembrano abbracciare la Laguna, offrendo uno spettacolo naturale unico che collega le vette alpine ai canali lagunari.

La gondola, **antico mezzo di trasporto** scolpito nei canali di Venezia, rappresenta la tappa finale di questo viaggio, simbolo della maestria artigiana tramandata nei secoli che modellano il legno nel rispetto dell'acqua, della storia, delle tradizioni e dell'ambiente.

Accanto al Ponte di Rialto, la gondola - **evoluzione dei bürci**, antiche imbarcazioni fluviali a fondo piatto, che collegavano Treviso a Venezia lungo il fiume Sile, trasportando merci dal medioevo fino agli anni '70 del Novecento - incarna la maestria artigiana veneziana e ricorda quanto la conservazione della tradizione sia fondamentale per un futuro sostenibile. Ricorda quanto sia fondamentale custodire e valorizzare tradizioni, architettura e opere straordinarie che definiscono l'identità della città.

Curiosità



La creazione di una gondola è un **processo artigianale complesso** che richiede oltre 500-600 ore di lavoro e diverse maestranze specializzate. Il processo inizia con la selezione di **otto tipi diversi di legno**, il cui essiccamiento dura almeno un anno. Successivamente, uno **squerarol** (maestro d'ascia) costruisce la struttura asimmetrica nello **squero**, un cantiere tradizionale con una rampa inclinata verso l'acqua, per poi assemblare i pezzi e calafatare lo scafo. Altre figure professionali, come il **remer** (che crea forcole e remi), il **fabbro** (per il ferro di prua) e l'**intagliatore**, completano la barca.

La gondola rappresenta i sei sestieri di Venezia attraverso i sei "denti" anteriori del suo ferro di prua, ognuno corrispondente a uno dei sestieri (Cannaregio, Castello, Dorsoduro, San Marco, San Polo e Santa Croce). La forma complessiva del ferro e altri suoi elementi hanno anche ulteriori significati simbolici legati alla città, come il dente posteriore che rappresenta la Giudecca e la curva a "S" che riproduce il Canal Grande.

- I sei sestieri: I sei denti rivolti in avanti del ferro di prua simboleggiano i sei sestieri in cui è divisa la città: Cannaregio, Castello, Dorsoduro, San Marco, San Polo, Santa Croce

Altri significati del ferro di prua:

- Il dente posteriore: Rappresenta l'isola della Giudecca.
- La forma a "S": Richiama il percorso del Canal Grande.
- L'archetto sopra l'ultimo dente: Simboleggia il Ponte di Rialto.
- La parte superiore: Rappresenta il cappello del Doge.





Colella®
DAL 1967

Ricettario dedicato a te che ami il Veneto e la buona cucina

Grazie per il tuo acquisto



Crediamo nei valori autentici, nella passione e nella condivisione. Metti le mani in pasta e assaporane la bellezza...

shop.coellaweb.it

LE RICETTE



PASTA FROLLA
PER BISCOTTI



FROLLINI
VENETI



BISCOTTI AL
CACAO MIELE



CROSTATINE
ALLE FRAGOLINE
DI BOSCO





Frolla per Biscotti

Frolla per Biscotti

Ingredienti

- **250 g farina 00**
- **100 g burro freddo buono o di alpeggio**
- **80 g zucchero di canna sottile o a velo**
- **1 uovo**
- **scorza di limone non trattata o bacca di vaniglia**
- **1 pizzico sale**

Ricetta di Anna Azzurra Menna

Frolla per Biscotti

Procedimento

Mischiate in una ciotola il burro morbido (tolto 5' prima dal frigorifero e tagliato a cubetti) con lo zucchero e quando saranno ben amalgamati unite l'uovo, la scorza di limone grattugiata o la bacca di vaniglia, il pizzico di sale e la farina.

N.B: Il panetto non va impastato molto con le mani altrimenti la vostra preparazione risulterà troppo dura di consistenza.



Colella®
DAL 1967

Frollini Veneti



Colella®
DAL 1967

Frollini Veneti

Ingredienti

- **250 g farina 00**
- **100 g burro freddo buono di lattoria o di alpeggio**
- **80 g zucchero a velo di canna sottile o a velo**
- **1 uovo**
- **scorza di limone non trattata o bacca di vaniglia**
- **1 pizzico sale**

**15' cottura
Tempo tot. 30'**

Ricetta di Anna Azzurra Menna

Frollini Veneti

Procedimento

Mescolate in una ciotola il burro morbido (tolto 5' prima dal frigorifero e tagliato a cubetti) con lo zucchero e quando saranno ben amalgamati unite l'uovo, la scorza di limone grattugiata o i semi della bacca di vaniglia, il pizzico di sale e la farina. Lasciare riposare ma

N.B: Il panetto non va impastato molto con le mani altrimenti i biscotti risulteranno duri.

Frollini Veneti

Per un risultato top

Il consiglio è di stendere l'impasto di 1 cm circa tra due fogli di carta forno e di rimuovere la carta forno superiore, di spolverarlo di zucchero a velo e di passare il mattarello lentamente e imprimendo una buona forza verso il basso. Tagliate le forme con un tagliapasta quadrato o con un coltello e riponeteli in frigo 20' (o in freezer 15 minuti).

Questo procedimento servirà ai biscottini a mantenere bene i decori della collezione ORIGINI ALPINE in cottura.

**Cuocete in forno già caldo a 175-180 gradi per 15 minuti.
Lasciatevi ora inebriare dalla fragranza alpina!**

Colella[®]
DAL 1967



Colella®
DAL 1967

Biscottini al cacao, avena e miele D.O.P. delle Dolomiti Bellunesi

farciti alla crema di caffè



Biscottini al cacao, avena e miele D.O.P. delle Dolomiti Bellunesi

farciti alla crema di caffè

Ingredienti

- **160 g di farina di avena (oppure 00)**
- **40 g di cacao amaro in polvere**
- **120 g di burro buono**
- **100 g di miele D.O.P. Dolomiti Bellunesi**
- **40 g di zucchero di canna grezzo**
- **2-3 gocce di essenza di vaniglia o bacca di Vaniglia Bourbon**
- **un pizzico di sale**

**15' cottura
Tempo tot. 30'**

Ricetta di Anna Azzurra Menna

Biscottini al cacao, avena e miele D.O.P. delle Dolomiti Bellunesi

farciti alla crema di caffè

Procedimento

Mescolate in una ciotola il burro morbido con lo zucchero e quando saranno ben amalgamati unite il miele, l'uovo, il lievito, la bacca di vaniglia (in alternativa l'essenza di vaniglia), il pizzico di sale e la farina. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciare riposare in frigo per un massimo di 20 minuti.

N.B: Il panetto non va impastato molto con le mani altrimenti i biscotti risulteranno troppo duri.

Biscottini al cacao, avena e miele D.O.P. delle Dolomiti Bellunesi

farciti alla crema di caffè

Per un risultato top

Trascorsi i 20' in frigorifero, il consiglio è di stendere l'impasto di 1 cm di spessore circa tra due fogli di carta forno e di rimuovere la carta forno superiore, di spolverarlo di zucchero a velo e di passare il mattarello **ORIGINI APINE - DALLE DOLOMITI ALLA LAGUNA DI VENEZIA** lentamente e imprimendo una buona forza verso il basso. Tagliate le forme con un tagliapasta quadrato, a cuore o semplicemente con un coltello e riponetele in frigo mezz'ora (o in freezer 15 minuti). Questo procedimento servirà ai biscottini a mantenere bene i decori della collezione **ORIGINI ALPINE** in cottura.

**Cottura in forno già caldo a 175-180 gradi per 15 minuti.
Lasciatevi ora inebriare dalla fragranza alpina!**

Colella®
DAL 1967

Crostatine alle fragoline di bosco d'alta quota



Crostatine alle fragoline di bosco d'alta quota



Ingredienti per 15 crostatine

- **200 g farina tipo 1**
- **50 g fecola di patate**
- **70 g olio di semi di mais**
- **90 g zucchero di canna**
- **60 g di latte di soia/mandorle o acqua**
- **1/2 cucchiaino di lievito in polvere per dolci**
- **1 pizzico sale marino**
- **1/2 bacca vaniglia bourbon**
- **q.b. fragoline di bosco**

**10' cottura
Tempo tot. 35'**

Riposo 2h
prima di servirle

Per la crema pasticcera

- **500 g di latte di soia**
- **70 g di zucchero di canna**
- **30 g di maizena**
- **1 limone bio (scorza)**
- **1/2 bacca di vaniglia Bourbon**
- **200 g di panna di soia da montare**

Ricetta di nonna Sophie

Crostatine alle fragoline di bosco d'alta quota



Procedimento

Mischia in una ciotola la fecola, il sale, la vaniglia e la farina. In una seconda ciotola sbatti lo zucchero versando a filo l'olio e il latte fino a completo scioglimento. Unisci tutti gli ingredienti e lavora l'impasto finché non diventa omogeneo e fai riposare in frigo per almeno un'ora avvolto nella pellicola. Stendi la frolla tra due fogli di carta forno per evitare che si incollì.

Taglia i dischi di pasta con un coppapasta tondo e adagiali delicatamente negli stampi per tartelletta ben oleati. Su un dischetto di pastafrolla, di circa 1 cm di spessore, imprimi il timbro della collezione Origin Alpine Bucherella con la forchetta la base e cuoci per 10' in forno preriscaldato a 180°

Crostatine alle fragoline di bosco d'alta quota



Per la crema pasticcera

Versa in un pentolino lo zucchero, la maizena, la scorza di limone, la bacca di vaniglia e aggiungi il latte mescolando energicamente con una frusta.

Accendi il fuoco a fiamma media e porta ad ebollizione mescolando fino al raggiungimento di una consistenza densa.

Rimuovi la bacca di vaniglia, la scorza di limone e copri con la pellicola in modo che rimanga a contatto con la crema. Lascia raffreddare in frigorifero.

Versa la panna fredda in una ciotola altrettanto fredda e montala con le fruste. Non appena la crema sarà fredda, unisci con movimenti delicati la panna alla crema.

Crostatine alle fragoline di bosco d'alta quota



Per assemblare

**Versa la crema in un sac à poche (lavabile o usa e getta.
In quest'ultimo caso taglia con una forbice la punta del
sacchetto e inserisci la bocchetta prescelta)**

**Aggiungi le fragoline di bosco e spolverizza con lo
zucchero a velo**

**Fai riposare le crostatine in frigorifero per almeno 2 ore
prima di servirle**

Colella®
DAL 1967



*Tralascia la perfezione, metti le mani in
pasta con chi ami, crea ricordi indelebili*

Indirizzi di riferimento



Giorgia Salussoglia
Export Manager, Ideatrice del Progetto
Mobile +39 328 834594

Colella
Via Vevey 9A
I-11100 AOSTA
+39 0165 40813

Rumori in Cucina 2
Via S. Anselmo
I-11100 AOSTA
+39 0165 1891609

Rumori in Cucina
Piazza Quartiere Latino 11
I-31100 Treviso
+39 0422 591407