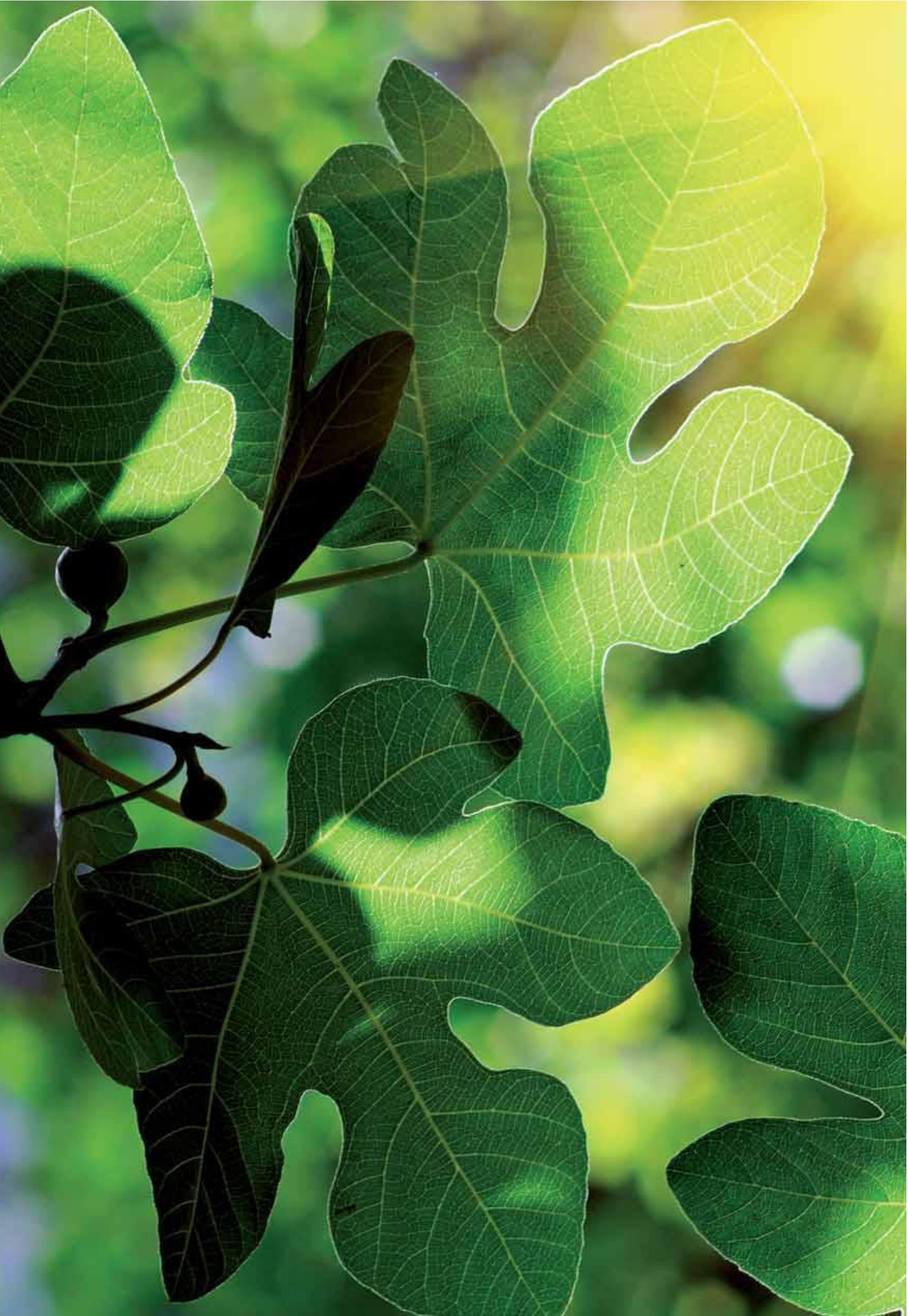


Da



F.lli Marana





Marano

TRA STORIA, MITI E LEGGENDE

Il Fico è in assoluto una delle piante più antiche della storia. Le prime civiltà agricole in Mesopotamia, Palestina ed Egitto coltivavano il fico che si diffuse poi lentamente in tutto il bacino del Mar Mediterraneo. Qualche anno fa, dei ricercatori dell'Università di Harvard hanno scoperto, nei pressi del fiume Giordano, un sito archeologico chiamato Gikal. In questo villaggio abitato più o meno 11400 anni fa sono stati scoperti dei piccoli fichi e delle piccole parti di questo frutto, oramai completamente carbonizzate. Questo dimostra che il fico era coltivato molto prima di quanto si pensasse e circa mille anni prima di orzo e grano. Alla luce di questa scoperta si potrebbe dunque porre l'origine del fico in Medio Oriente, anche se, per altre fonti, il fico è originario dell'Asia Occidentale. In ogni caso, sicuramente, la sua origine è molto antica. Nella Bibbia, ad esempio, viene citato come il primo "vestito" della storia. Adamo ed Eva si "vestivano", infatti, di foglie di fico. In India il fico era l'albero sacro di Vishnù e Shiva, poi divenne l'albero cosmico del Risveglio di Buddha. Anche per gli antichi egizi il fico era considerato un albero cosmico ed assimilato alla fenice e alla Rinascita di Osiride, il Sole. Era, in altre parole, l'Albero della Vita. In Grecia il fico è stato protagonista di moltissimi miti, anche loro lo consideravano un albero sacro ed attribuivano al dio Dionisio la nascita di questo albero. Platone era un grande amante di fichi e per questo motivo gli venne dato il nome di "mangiatore di fichi". Inoltre raccomandava di mangiare questo frutto poiché, secondo lui, aiutava a rinforzare l'intelligenza. A Roma il fico era sacro a Marte, vero fondatore della città eterna e padre, secondo la leggenda, di Romolo e Remo, che furono allattati dalla lupa all'ombra di un fico. In generale, per i romani, la pianta del fico era una pianta sacra come la vite e l'ulivo. Plinio sosteneva che mangiare fichi "rende più forti i giovani, aiuta la salute degli anziani e attenua le rughe". L'imperatore Augusto se ne nutriva insieme al formaggio e ai pesci, per Seneca, insieme al pane, costituivano un pasto intero. Citazioni sulla lavorazione dei fichi secchi si trovano nelle Satire di Orazio

e in Columella, che ci ha lasciato un'autorevole opera di agraria. In generale, sia i greci che i romani, coltivarono intensamente il fico, soprattutto nelle regioni della vite, dell'olivo e degli agrumi, ovvero in Puglia, Campania, Sicilia e, ovviamente, in Calabria, dove tuttora la produzione è ben avviata ed in fase crescente, dove i contadini lasciano seccare al sole i fichi come facevano i popoli antichi che li hanno preceduti. Gli stessi fichi che i Fratelli Marano lavorano con cura e passione da tre generazioni, gli stessi fichi di qualche millennio fa.



AMONG HISTORY, MYTHS AND LEGENDS

The fig is undeniably one of the most antique plants in the history. The first agricultural civilizations of Mesopotamia, Palestine and Egypt cultivated the fig, that has been diffused in all the Mediterranean basin. Few years ago, the researchers of the Harvard University discovered, near the Giordano river, an archeological area called Gikal. In this village inhabited more or less 11400 years ago have been discovered little figs and some parts of this fruit, by now completely carbonized. This proves that figs were cul-

tivated much earlier than it was previously thought and circa 1000 years earlier than barley and wheat. That being so we could hypothesize that the origin of the fig is in the Middle East, even if, for other authorities, the fig is native of Western Asia. Any way, it's origins are surely very antique. In the Bible, for example, it is cited as a "dress" of the history. Adam and Eve actually "dressed" in fig leaves. In India the fig was the sacred tree of Vishnù and Shiva, then it became the tree of the cosmic awakening of Buddha. Also for the antique Egyptians the fig was a cosmic tree and assimilated to a phoenix and to the Rebirth of Osiris, the Sun. In other words it was the Tree of Life. In Greece the fig was the protagonist of many myths, they also considered it a sacred tree and attributed it's creation to Dionysus. Plato was a fig lover and that's why his by-name was "fig eater". In addition he advised to eat this fruit because, according to him, it helped to develop the intelligence. In Rome the fig was sacred to Mars, the real founder of the eternal city. According to the legend, he was the father of Romulus and Remus, who were nursed by a she-wolf under the shadow of a fig tree. In general, for the Romans, the fig tree was a sacred plant as the grapevine and the olive tree. Pliny claimed that eating figs "make the young men stronger, helps the health of the oldest and makes wrinkles fade". The emperor Augustus ate them with cheese and fish, for Seneca, with bread, were a full meal. There were found some quotes about the figs manufacturing in Horace and Columella, who had left us a preeminent work about agriculture. Generally, Greeks as Romans widely cultivated figs, especially in the area of grapevines, olive trees and citruses, or rather in Apulia, Campania, Sicily and, obviously, in Calabria, where the production is still prosperous and increasing, where the farmers make sun-dried figs as the antique populations that lived before them had done. These are the same figs that Fratelli Marano produce with care and passion for three generations, the same figs of some millenniums ago.

Marano

CREATORI DI DOLCEZZE

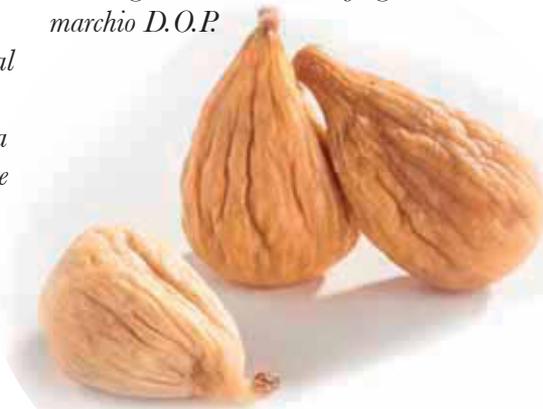
DAL 1930...

Ogni estate, da secoli, nelle colline dell'entroterra Cosentino, vi è la tradizione di raccogliere gli splendidi e gustosi fichi che questo angolo di terra di Calabria ed il suo clima offrono e di lasciarli seccare al sole secondo gli antichi metodi della tradizione, su graticci di canne intrecciate tra loro, in gergo dialettale chiamati "cannizzole". Nel mese di Settembre, dopo che gli esperti contadini hanno finito il loro lavoro, i fichi secchi diventati bianchi vengono trasportati ad Amantea, cittadina situata sulla splendida costa tirrenica cosentina, nel laboratorio artigiano dei Fratelli Marano, che dal 1930 e da tre generazioni, si occupano con cura e con passione, di lavorare questo eccellente frutto della tradizione.

Ecco dunque che si creano le famose Crocette, ottenute da quattro fichi farciti con mandorle o noci e con una profumata scorzetta di arancia, sovrapposti tra loro, cotti al forno ed aromatizzati secondo un'antica ricetta dei Fratelli Marano, una ricetta creata 80 anni fa da Bartolo Marano, il fondatore dell'azienda, a base di zucchero, cannella e alloro. Si creano le antiche Trece e Coroncine, fatte di fichi intrecciati e infilati tra loro con un rametto di mirto, aromatizzati con la stessa ricetta usata per le Crocette. Si creano altri diversi prodotti secondo i più antichi metodi e le più tradizionali ricette del Cosentino. Ed oltre a queste prelibate tipicità i Fratelli Marano hanno sviluppato, negli anni, nuove ricette più moderne e adatte alle più svariate esigenze di palato, come i Paciocchi, ormai tra i più richiesti, deliziosi fichi farciti con mandorle o noci, cotti al forno e proposti con una ricopertura di cioccolato fondente extra e di cioccolato bianco, la linea delle Ficule, fatta da morbidi fichi che prima di essere ricoperti di cioccolato vengono farciti con sei diversi tipi di creme artigianali create sempre dai Fratelli Marano, come la crema al peperoncino o alla liquirizia di Calabria, la linea dei Bon Bon, tra i prodotti più "spiritosi" in più di un senso, dal momento che sono delle praline a base di una pasta di fichi e diversi liquori.

La lavorazione viene fatta a mano, poiché non esistono macchinari in grado di sostituire l'uomo in questa particolare manifattura. E quando i Fratelli Marano infornano le loro prelibatezze si espande per gran parte della cittadina di Amantea un profumo intenso e avvolgente, antico e raffinato, che le parole non riescono a descrivere e che delizia gli abitanti e i forestieri di passaggio.

La varietà di fico che viene lavorata dai Fratelli Marano è quella tipica del Cosentino, denominata "Dottato". Ricco di polpa e dagli acheni minuscoli, con un giusto equilibrio zuccherino, il "Dottato" è rinomato e riconosciuto come la più alta qualità di fico del Mediterraneo. Il giusto riconoscimento a questa eccellenza del Cosentino è arrivato anche dalla Comunità Europea, che il 22 Giugno del 2011 lo ha fregiato con il marchio D.O.P.



SWEETNESS CREATORS SINCE 1930...

Every summer, for twenty centuries, on the hills of Cosenza inner land, there has been the tradition of picking figs, made wonderful and tasty by the Calabria land and climate. Then figs were dried on the sun, like the antique recipes wanted, on twisted sticks, called "cannizzole" in local dialect. In September, when the expert farmers finish their work, dried figs turned white are transported to the handicraft laboratory of Fratelli Marano in Amantea, a town located on the beautiful Tirrenical coast, near Cosenza.

Since 1930, for three generations, Fratelli

Marano has been working with zeal and passion on the transformation of this great traditional fruit. This is how the famous "Crocette" are prepared: obtained of four placed one upon another figs, stuffed with almonds or walnuts and a piece of orange peel, oven baked and flavored with sugar, cinnamon, laurel in accordance with the antique recipe of Fratelli Marano. This recipe was created by Bartolo Marano - the business founder, more than 80 years ago. Fratelli Marano also create the antique "Trece" ("Braids"), "Coroncine" ("Wreaths") made of twisted figs and put on a myrtle sticks, flavored with the same recipe of the "Crocette". Other new products have been developed through the years. Among these typical choicenesses Fratelli Marano has developed new modern recipes suited to all the demands of the palate. The "Paciocchi", one of the most popular products, are delicious figs stuffed with almonds or walnuts, oven baked and covered with dark, milk or white chocolate. There are also product line of the "Ficule", soft figs, filled with many types of handmade crèmes, as always made by Fratelli Marano, like the hot chili pepper crème or the Calabrian liquorice creme, before being covered with dark chocolate; and the "Bon Bon" the wittiest of our products, being made of a fig paste and different types of liquors.

All the manufacturing is handmade for there's no machine that could replace the man's ability in this specific craftsmanship. So when Fratelli Marano bake their deliciousnesses, an intense and deceiving, antique and refined fragrance, that words can't describe, spreads along the streets of Amantea to delight townsmen and visitors.

The variety of fig used by Fratelli Marano is the one typical of Cosenza area, called "Dottato". It is rich of pulp and tiny seeds, having a balanced sweet taste, the "Dottato" are renowned and recognized as the best quality Mediterranean figs. The European Community recognized this excellence on June 22, 2011, giving it the seal of quality D.O.P.

La Tradizione



I prodotti della Tradizione sono ricette esclusive e segrete dei Fratelli Marano, ideate dai nonni e tramandate per tre generazioni, ancora originali come un tempo.

Tutti i prodotti sono completamente naturali e rigorosamente fatti a mano.

The products of Tradition are exclusive and secret recipes of Fratelli Marano, created by grandparents and passed on for three generations, still original as once.

All the products are completely natural and rigorously handmade.



La Tradizione

THE TRADITION



LE CROCETTE

CODICE - ITEM : 001M - con mandorla/ with almonds

CODICE - ITEM : 001N - con noci/ with walnuts

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pes per box: 14



LE CROCETTE

CODICE - ITEM : 001A - con mandorla/ with almonds

CODICE - ITEM : 001B - con noci/ with walnuts

Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz - Pz per ctn/pes per box: 9



LE CROCETTE DELLA NONNA

CODICE - ITEM : 003 - con noci/ with walnuts

Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz - Pz per ctn/pes per box: 9



BOCCONCINI DELLA NONNA

CODICE - ITEM : 004A - con noci/ with walnuts

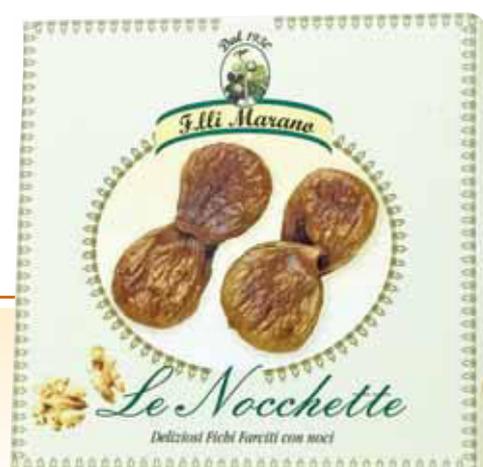
Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pes per box: 12



BOCCONCINI

CODICE - ITEM : 004 - con mandorla/ with almonds

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pes per box: 14



LE NOCCHETTE

CODICE - ITEM : 005 - con noci/ with walnuts

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pes per box: 14

La Tradizione

THE TRADITION



TRECCE
 CODICE - ITEM : 009A
 non farciti/ not stuffed
 Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz
 Pz per ctn/pcs per box:12



TRECCE
 CODICE - ITEM : 009
 non farciti/ not stuffed
 Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz
 Pz per ctn/pcs per box:10



FICHI DELLA NONNA
 CODICE - ITEM : 006
 non farciti/ not stuffed
 Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz
 Pz per ctn/pcs per box:12



CORONCINE
 CODICE - ITEM : 010A
 non farciti/ not stuffed
 Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz
 Pz per ctn/pcs per box:12



CORONCINE
 CODICE - ITEM : 010
 non farciti/ not stuffed
 Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz
 Pz per ctn/pcs per box:10



FICHI DELLA NONNA
 CODICE - ITEM : 007
 non farciti/ not stuffed
 Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz
 Pz per ctn/pcs per box: 6



Marano

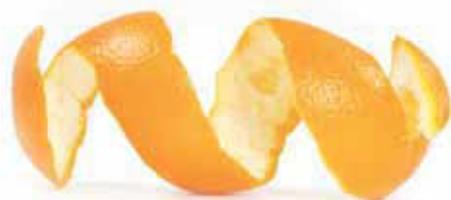


Delicatezze

DELICACIES

Dapprima i fichi vengono cotti al forno, poi farciti con mandorle tostate e con una profumata scorzetta di arancia, come nel caso dei Paciocchi, o riempiti con le prelibate creme artigianali create dai Fratelli Marano, come le Ficule, oppure semplici e non farciti, sempre ghiotti quali sono i Giocondi, i deliziosi fichi del Cosentino, in un perfetto legame, incontrano il gusto pregiato del cioccolato, per offrire ai palati di ogni genere delle dolci e autentiche Delicatezze.

First of all the figs are oven-baked, then stuffed with renowned Apulian almonds and a fragrant piece of the Calabrian orange peeling, as in case of the Paciocchi, or filled with the dainty handmade crèmes of Fratelli Marano, as the Ficule, or simple and not stuffed, always appetizing Giocondi, the delicious Cosenza figs meet, in a perfect bound, the fine chocolate taste, to offer to each palate sweet and authentic Delicacies.



Delicatezze



I tipi di Cioccolato utilizzati dai Fratelli Marano sono il fondente extra, il bianco e il finissimo al latte.

The types of chocolate used by Fratelli Marano are extra dark, white and the finest milk chocolate.

Tutti i prodotti sono completamente naturali e rigorosamente fatti a mano.

All the products are completely natural and rigorously handmade.



Delicatezze

DELICACIES



LE FICULE

CODICE - ITEM : 011

Fichi con crema nocciola ricoperti con cioccolato extra fondente
Extra dark chocolate covered figs stuffed with Hazelnut cream

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pcs per box:12



LE FICULE

CODICE - ITEM : 012

Fichi con crema caffè ricoperti con cioccolato extra fondente
Extra dark chocolate covered figs stuffed with Coffee cream

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pcs per box:12



LE FICULE

CODICE - ITEM : 013

Fichi con crema limoncello ricoperti con cioccolato extra fondente
Extra dark chocolate covered figs stuffed with Limoncello cream

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pcs per box:12



LE FICULE

CODICE - ITEM : 014

Fichi con crema al rhum ricoperti con cioccolato extra fondente
Extra dark chocolate covered figs stuffed with Rhum cream

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz - Pz per ctn/pcs per box:12



LE FICULE

CODICE - ITEM : 015

Fichi con crema piccante ricoperti con cioccolato
 extra fondente

Extra dark chocolate covered figs stuffed with Hot chili pepper cream

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box:12



LE FICULE

CODICE - ITEM : 016

Fichi con crema liquirizia ricoperti
 con cioccolato bianco

White chocolate covered figs stuffed with Licorice cream

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box:12



LE FICULE

CODICE - ITEM : FBE

Fichi con crema al bergamotto ricoperti
 con cioccolato extra fondente

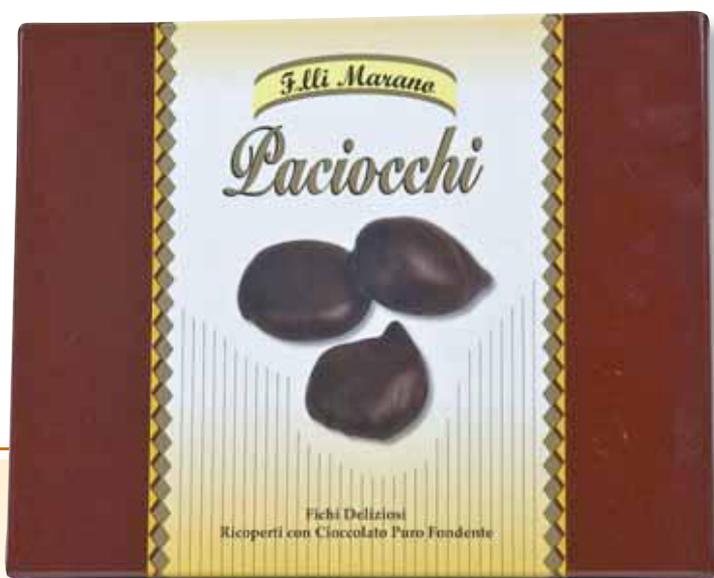
Extra dark chocolate covered figs stuffed with Bergamot cream

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box:12

Delicatezze

DELICACIES



PACIOCCHI

CODICE - ITEM : 017

Fichi con mandorle ricoperti con cioccolato extra fondente

Figs with almonds coated with dark chocolate

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box:12



PACIOCCHI

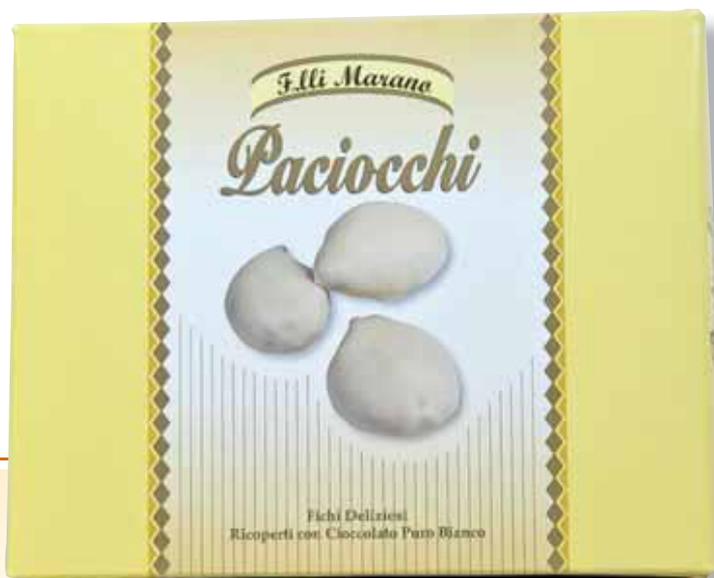
CODICE - ITEM : 017B

Fichi con mandorle ricoperti con cioccolato extra fondente

Figs with almonds coated with dark chocolate

Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz

Pz per ctn/pcs per box:10



PACIOCCHI

CODICE - ITEM : 019

Fichi con mandorle ricoperti con cioccolato bianco

Figs with almonds coated with white chocolate

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box:12



PACIOCCHI

CODICE - ITEM : 019B

Fichi con mandorle ricoperti con cioccolato bianco

Figs with almonds coated with white chocolate

Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz

Pz per ctn/pcs per box:10

Delicatezze

DELICACIES



GIOCONDI

CODICE - ITEM : 020A

Fichi non farciti ricoperti con cioccolato extra fondente

Figs not stuffed coated with dark chocolate

Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz

Pz per ctn/pcs per box: 6



GIOCONDI

CODICE - ITEM : 020

Fichi non farciti ricoperti con cioccolato extra fondente

Figs not stuffed coated with dark chocolate

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box: 12



GIOCONDI

CODICE - ITEM : 021

Fichi non farciti ricoperti con cioccolato bianco

Figs not stuffed coated with white chocolate

Peso/weight : 250 g/ 8,8 oz

Pz per ctn/pcs per box: 12



GIOCONDI

CODICE - ITEM : 021A

Fichi non farciti ricoperti con cioccolato bianco

Figs not stuffed coated with white chocolate

Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz

Pz per ctn/pcs per box: 6

FRAGRANCES AND FLAVORS

I profumati agrumi che la generosa terra di Calabria offre vengono canditi, tagliati a filetti e ricoperti di cioccolato fondente extra.

Gli allegri e spiritosi Bon Bon nascono dall'incontro tra una morbida pasta di fichi, i liquori scelti dai Fratelli Marano e il cioccolato bianco o nero.

I Liquorosi sono fichi cotti al forno e immersi nel Cedro, nel Limoncello, nel Rhum, nel Bergamotto, nella Liquirizia e nella Grappa.

Ottimi come dopo cena, da gustare accompagnati da un liquorino o da un buon cognac. Sono questi i prodotti più giovani dei Fratelli Marano. Autentiche leccornie dai Profumi intensi e dai molteplici Sapori.

The scented citruses, offered us by the generous Calabrian land, is candied cut in slices and covered with the dark chocolate.

The cheerful and funny Bon Bon were born from the encounter of the soft fig paste, the selected Fratelli Marano liquors and chocolate, dark or white. The Liquorosi are oven baked figs dipped into a cider liquor, Limoncello, Rum or Grappa (brandy distilled from wine or must) Citron liquor, Liquorice liquor, Bergamot liquor. They are excellent after dinner, best with a liquor or a good cognac.

These are the youngest products of Fratelli Marano. The authentic dainties with intense Fragrances and many Flavors.



Profumi e Sapori



I Bon Bon al Rhum, Strega e Caffè sono ricoperti con cioccolato fondente extra. Quelli al Limone, Arancia e Mandarino sono ricoperti con cioccolato bianco.

Tutti i prodotti sono completamente naturali e rigorosamente fatti a mano.

The Rum, Strega and Coffee flavoured Bon Bon are coated with extra dark chocolate. Bon Bon with Lemon, Orange and Mandarin liquors are coated with white chocolate.

All the products are completely natural and rigorously handmade.



Profumi e Sapori

FRAGRANCES AND FLAVORS



CEDRO

CODICE - ITEM : 022

Filetti di Cedro candito ricoperti con cioccolato extra fondente
Candied Citron fillets coated with extra dark chocolate

Peso/weight : 200 g/ 7 oz

Pz per ctn/pcs per box:14



ARANCIA

CODICE - ITEM : 023

Filetti di Arancia candita ricoperti con cioccolato extra fondente
Candied Orange fillets coated with extra dark chocolate

Peso/weight : 200 g/ 7 oz

Pz per ctn/pcs per box:14



MANDARINO

CODICE - ITEM : 024

Spicchi di Mandarino candito ricoperti con cioccolato extra fondente
Candied Mandarin segments coated with extra dark chocolate

Peso/weight : 200 g/ 7 oz

Pz per ctn/pcs per box:14



LIMONE

CODICE - ITEM : L/C

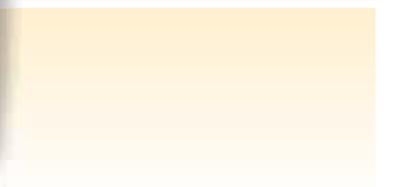
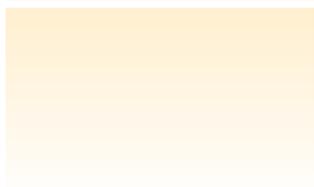
Filetti di Limone candito ricoperti con cioccolato extra fondente
Candied Lemon fillets coated with extra dark chocolate

Peso/weight : 200 g/ 7 oz

Pz per ctn/pcs per box:14

Profumi e Sapori

FRAGRANCES AND FLAVORS



Profumi e Sapori

FRAGRANCES AND FLAVORS



LIQUOROSI GRAPPA
CODICE - ITEM : 031

Fichi alla Grappa/ *Grappa flavoured figs*
 Peso/weight : 220 g/ 7,7 oz
 Pz per ctn/pcs per box:12



LIQUOROSI RHUM
CODICE - ITEM : 032

Fichi al Rhum/ *Rum flavoured figs*
 Peso/weight : 220 g/ 7,7 oz
 Pz per ctn/pcs per box:12



LIQUOROSI LIMONCELLO
CODICE - ITEM : 033

Fichi al Limoncello/
Limoncello flavoured figs
 Peso/weight : 220 g/ 7,7 oz
 Pz per ctn/pcs per box:12



LIQUOROSI CEDRO
CODICE - ITEM : 034

Fichi al Liquore di Cedro/
Citron liquor flavoured figs
 Peso/weight : 220 g/ 7,7 oz
 Pz per ctn/pcs per box:12



LIQUOROSI LIQUIRIZIA
CODICE - ITEM : 034A

Fichi alla Liquirizia
Liquorice flavoured figs
 Peso/weight : 220 g/ 7,7 oz
 Pz per ctn/pcs per box:12



LIQUOROSI BERGAMOTTO
CODICE - ITEM : 034B

Fichi al Liquore di Bergamotto
Bergamot liquor flavoured figs
 Peso/weight : 220 g/ 7,7 oz
 Pz per ctn/pcs per box:12

Trasparenze Marano

MARANO TRASPARENCY



MANDARINO CANDITO INTERO

CODICE - ITEM TR017

Peso/Weight : 200 g / 7 oz

Pz per ctn / pcs per box : 12



LIMONE CANDITO A FILETTI

CODICE - ITEM TR016

Peso/Weight : 200 g / 7 oz

Pz per ctn / pcs per box : 12



CEDRO CANDITO A FILETTI

CODICE - ITEM TR015

Peso/Weight : 200 g / 7 oz

Pz per ctn / pcs per box : 12



ARANCIA CANDITA A FILETTI

CODICE - ITEM TR014

Peso/Weight : 200 g / 7 oz

Pz per ctn / pcs per box : 12

MISTO AGRUMI DI CALABRIA

CODICE - ITEM TR019

Peso/Weight : 200 g / 7 oz

Pz per ctn / pcs per box : 12

Cestineria Tipica



I Fratelli Marano sono essenzialmente degli artigiani, impegnati nella lavorazione di un prodotto nobile e antico come il fico. Questo li rende particolarmente attenti e soprattutto amanti di tutto ciò che è tipico e tradizionale, soprattutto se si tratta di antiche lavorazioni della loro terra. Da qui nasce la scelta di puntare anche sull'artigianato locale e presentare i loro classici, Le Crocette e i Paciocchi, colorati dalla presenza anche dei Bon Bon, in cestelli realizzati con il castagno d'Aspromonte, fatti a mano da artigiani delle montagne calabresi, secondo i metodi più tradizionali del luogo. Un perfetto connubio che dà vita ad un prodotto al 100% naturale e fatto a mano, sia nei fichi contenuti all'interno che nella confezione esterna che li avvolge e protegge.

Fratelli Marano are essentially craftsmen, committed to a production of a remarkable and antique product like the fig. This makes them particularly caring and most of all lovers of all that is typical and traditional, especially when it is about the antique manufacturing of their area. That's the reason of the choice of making a bet on the local craftsmen and presenting their classics, the Crocette and the Paciocchi, coloured with the presence of the Bon Bons, in baskets made of chestnut wood of Aspromonte, handmade by the craftsmen of the Calabrian mountains, with traditional local methods. It is a perfect union that gives life to a 100% natural and hand-made product, for the figs that it contains inside and for the packaging that covers and protects them from the outside.

Cestineria Tipica

THE TYPICAL BASKETS



LE CROCETTE
CODICE - ITEM : 035
 Fichi con mandorla
Figs with almonds
 Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz
 Pz per ctn/pcs per box: 8



LE CROCETTE DELLA NONNA
CODICE - ITEM : 036
 Fichi con noci
Figs with walnuts
 Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz
 Pz per ctn/pcs per box: 8



PACIOCCHI
CODICE - ITEM : 037
 Fichi con mandorle ricoperti di cioccolato fondente
Figs with almonds coated with dark chocolate
 Peso/weight : 350 g/ 12,3 oz
 Pz per ctn/pcs per box: 8



PACIOCCHI
CODICE - ITEM : 038
 Fichi con mandorle ricoperti di cioccolato bianco
Figs with almonds coated with white chocolate
 Peso/weight : 350 g/ 12,3 oz
 Pz per ctn/pcs per box: 8

Cestineria Tipica

THE TYPICAL BASKETS



CESTO QUADRIFOGLIO

CODICE - ITEM : 039

Con Paciocchi e Bon Bon assortiti

With assorted Paciocchi and Bon Bon

Peso/weight : 400 g/ 14 oz

Pz per ctn/pcs per box: 6



CESTO DIAGONALE

CODICE - ITEM : 040

Con Paciocchi assortiti

With assorted Paciocchi

Peso/weight : 500 g/ 17,6 oz

Pz per ctn/pcs per box: 4



CESTO QUADRIFOGLIO

CODICE - ITEM : 042

Con Paciocchi e Bon Bon assortiti

With assorted Paciocchi and Bon Bon

Peso/weight : 750 g/ 26,4 oz

Pz per ctn/pcs per box: 2

Il colore dei fiori e degli addobbi è indicativo e può leggermente variare.

The flower and decoration color is approximate and can vary slightly.

Marano e il Cioccolato
CHOCOLATE by MARANO



Come fa il Cioccolato di Marano ad essere così buono?

Prendiamo un pregiatissimo cioccolato e materie prime selezionate e li mettiamo nelle mani sapienti di Rino Marano, il nostro Maestro cioccolatiere, che li lavora con arte e passione, creando la nostra linea di cioccolateria artigianale.

Why is our chocolate so good? We choose the finest chocolate, selected raw materials and put all in the hands of a chocolate Master, Rino Marano, which works them with passion and creativity.

Marano e il Cioccolato

CHOCOLATE by MARANO



QUADROTTI DI CIOCCOLATO FONDENTE AL PEPERONCINO

Extra dark chilli pepper chocolate

CODICE – ITEM: QU1

Peso/Weight : 100 g / 3,52 oz

Pz per ctn / pcs per box: 15



QUADROTTI DI CIOCCOLATO BIANCO AL BERGAMOTTO

Bergamot white chocolate

CODICE – ITEM: QU4

Peso/Weight : 100 g / 3,52 oz

Pz per ctn / pcs per box: 15



QUADROTTI DI CIOCCOLATO AL LATTE ALLA LIQUIRIZIA

Liquorice milk chocolate

CODICE – ITEM: QU2

Peso/Weight : 100 g / 3,52 oz

Pz per ctn / pcs per box: 15



Marano e il Cioccolato

CHOCOLATE by MARANO



NERA NERA

Pralina di cioccolato alla liquirizia
Liquorice chocolate praline
CODICE - ITEM: LT1
Peso/Weight : 150 g / 5,3 oz
Pz per ctn / pcs per box : 12



PEPERINA

Pralina di cioccolato al peperoncino
Chilli pepper chocolate praline
CODICE - ITEM: LT2
Peso/Weight : 150 g / 5,3 oz
Pz per ctn / pcs per box : 12



BIBI

Pralina di cioccolato al Bergamotto
Bergamot chocolate praline
CODICE - ITEM: LT3
Peso/Weight : 150 g / 5,3 oz
Pz per ctn / pcs per box : 12

Marano e il Cioccolato

CHOCOLATE by MARANO



TAVOLETTA DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

Extra dark chocolate bar

CODICE – ITEM CC001

Peso/Weight : 100 g / 3,52 oz - Pz
per ctn / pcs per box : 20

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE CON NOCCIOLE

Extra dark chocolate with hazelnuts

CODICE – ITEM CC002

Peso/Weight : 120 g / 4,2 oz
Pz per ctn / pcs per box : 20

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE CON MANDORLE

Extra dark chocolate with almonds

CODICE – ITEM CC003

Peso/Weight : 120 g / 4,2 oz
Pz per ctn / pcs per box : 20

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE

Milk chocolate bar

CODICE – ITEM CC004

Peso/Weight : 100 g / 3,52 oz - Pz
per ctn / pcs per box : 20

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE CON NOCCIOLE

Milk chocolate with hazelnuts

CODICE – ITEM CC005

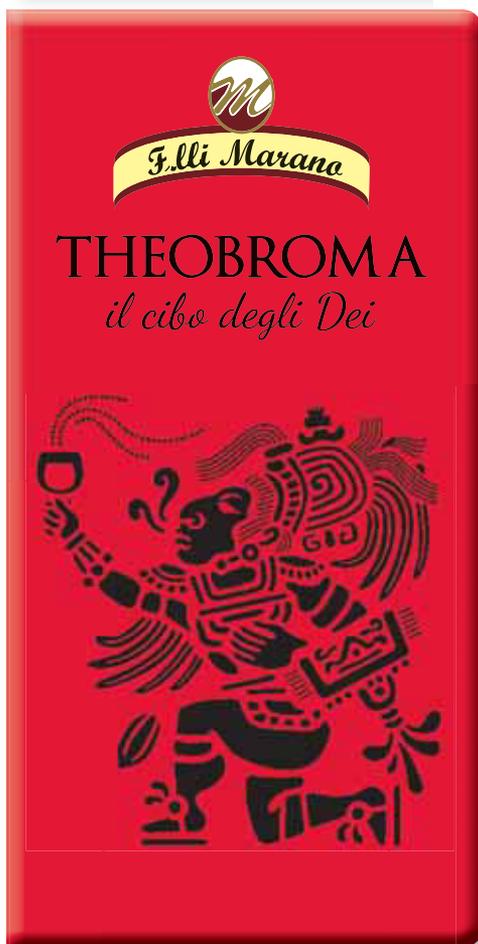
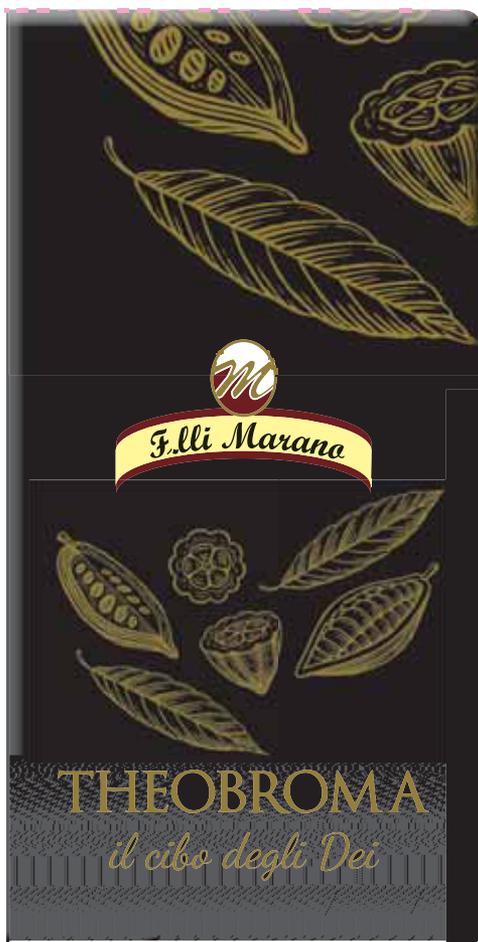
Peso/Weight : 120 g / 4,2 oz
Pz per ctn / pcs per box : 20

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE CON RISO SOFFIATO

Rise crispy milk chocolate

CODICE – ITEM CC006

Peso/Weight : 120 g / 4,2 oz
Pz per ctn / pcs per box : 20



TAVOLETTA DI CIOCCOLATO BIANCO

White chocolate bar

CODICE – ITEM CC007

Peso/Weight : 100 g / 3,52 oz - Pz
per ctn / pcs per box : 20

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO BIANCO CON NOCCIOLE

White chocolate with hazelnuts

CODICE – ITEM CC008

Peso/Weight : 120 g / 4,2 oz
Pz per ctn / pcs per box : 20

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO BIANCO CON RISO SOFFIATO

Rise crispy white chocolate

CODICE – ITEM CC009

Peso/Weight : 120 g / 4,2 oz
Pz per ctn / pcs per box : 20

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO BIANCO CON PISTACCHI BRONTE

White chocolate with pistachio

CODICE – ITEM CC017

Peso/Weight : 120 g / 4,2 oz
Pz per ctn / pcs per box : 20

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE CON CEREALI

Milk chocolate with cereals

CODICE – ITEM CC0018

Peso/Weight : 120 g / 4,2 oz
Pz per ctn / pcs per box : 20

Marano e il Cioccolato

CHOCOLATE by MARANO

Una innovazione di packaging unica nel suo genere in tutto il territorio italiano.

Gioiello e fantasioso, un po' vintage e un po' cubo di Rubik, il DUO MARANO offre due specialità di alta cioccolateria nella stessa confezione, per mettere d'accordo lui e lei, per rallegrare un gruppo di amici o semplicemente per soddisfare tutti coloro che hanno una golosità al cubo, ops, al quadrato! La cioccolateria artigianale incontra l'alto design.

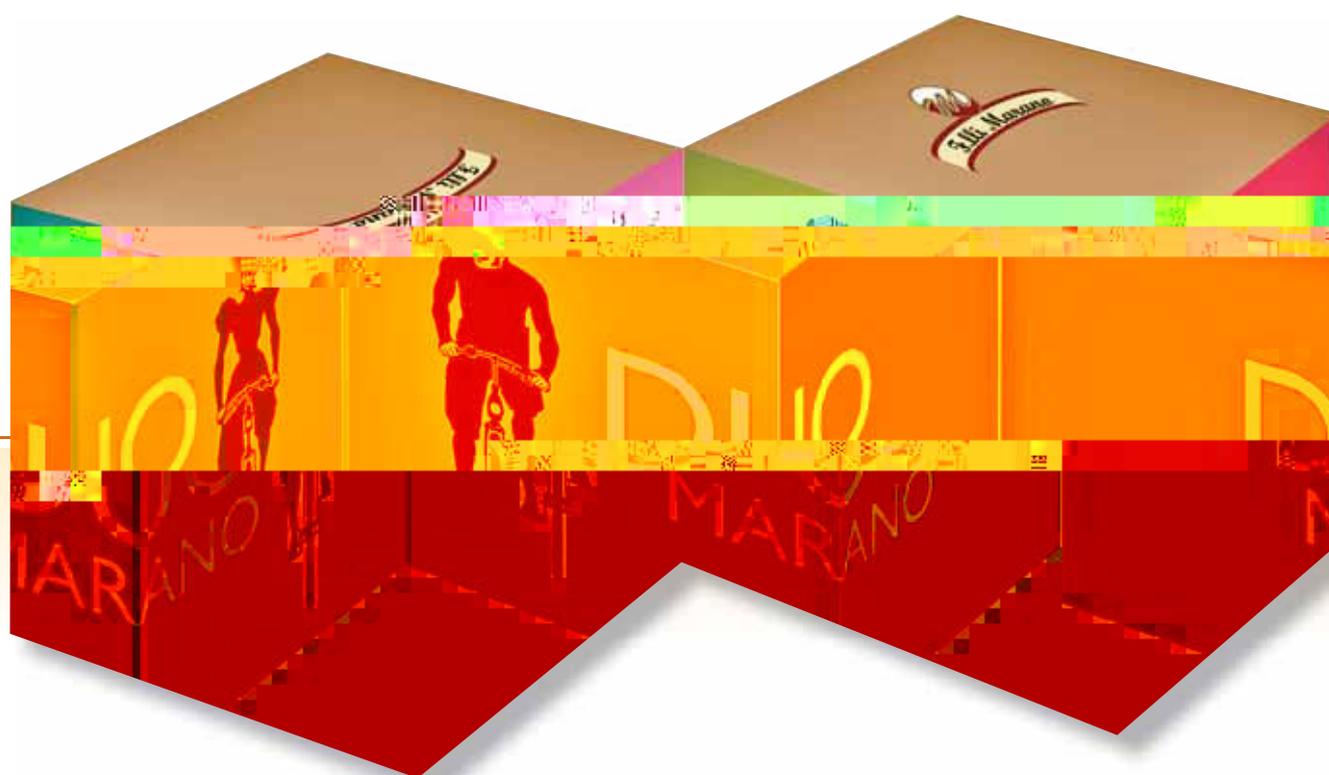
Gastronomia e Moda. Il meglio del Made in Italy by Fratelli Marano

A unique packaging innovation.

A new kind of packaging that looks little vintage and a little Rubik cube. Duo offers two chocolate specialties in a single packaging, to come to a taste agreement, cheer up a group of friends or to satisfy a double greediness.

Handmade chocolate meets design. Gastronomy and fashion.

The best of Made in Italy by Fratelli Marano.



DUO MARANO

Mandorle con cioccolato extra fondente

+ Nocciole con cioccolato al latte

Extra dark chocolate coated almonds

+ *Milk chocolate coated hazelnuts*

CODICE - ITEM: DM01

Peso/Weight : 200 g (100g + 100g) / 7 oz

Pz per ctn / pcs per box: 8

DUO MARANO

Noci con cioccolato extra fondente

+ Pistacchi con cioccolato bianco

Extra dark chocolate coated nuts + white chocolate coated pistachio

CODICE - ITEM: DM02

Peso/Weight : 200 g (100g + 100g) / 7 oz

Pz per ctn / pcs per box: 8

DUO MARANO

Nocciole con cioccolato extra fondente

+ Frutti di bosco con cioccolato al latte

Extra dark chocolate coated hazelnuts

+ *milk chocolate coated wood berries*

CODICE - ITEM: DM03

Peso/Weight : 200 g (100g + 100g) / 7 oz

Pz per ctn / pcs per box: 8

DUO MARANO

Chicchi di caffè con cioccolato extra

fondente + Uvetta con cioccolato extra fondente

Extra dark chocolate coated coffee beans + extra dark chocolate coated raisins

CODICE - ITEM: DM04

Peso/Weight : 200 g (100g + 100g) / 7 oz

Pz per ctn / pcs per box: 8



Marano e⁽ⁱ⁾Arte

Il Gusto si sposa con la Bellezza

I Fratelli Marano puntano sull'arte e vestono i loro prodotti artigianali con una serie di confezioni ad edizione limitata realizzate in modo unico ed originale da apprezzati artisti provenienti da tutto il mondo.

Fratelli Marano links on art and dresses their artisan products with a rang of limited edition packagies, that are made in a unique and original way by international artists. Marano è Arte tastes as good as it looks





Marano e^(r)Arte

Il Gusto si sposa con la Bellezza



BON BON ASSORTITI/ ASSORTED BON BON

CODICE/ITEM: **ARTE1**

PESO/WEIGHT : 300 GR / 10,6 OZ

PZ PER CT/PCS PER BOX : 4 - cm 35 x 23 - h 4 cm

Contiene i Bon Bon di fichi al cioccolato bianco e fondente extra.

Gusti Rhum®, Strega®, Caffè, Limone, Arancia e Mandarino.

Illustrazione realizzata dall'artista venezuelana Sara Fratini



LECCORNIE MARANO ASSORTITE

ASSORTED MARANO SPECIALITIES

CODICE/ITEM : **ARTE2**

PESO/WEIGHT: 400 GR / 14,1 OZ

PZ PER CT/PCS PER BOX: 4 - cm 35 x 23 - h 4 cm

Contiene i Paciocchi con cioccolato extra fondente e bianco, i Bocconcini della Nonna, l'Arancia e il Cedro ricoperti di cioccolato.

Edizione 2015.

Illustrazione realizzata dall'artista giapponese Tokio Aoyama.



LECCORNIE MARANO ASSORTITE

ASSORTED MARANO SPECIALITIES

CODICE/ITEM : **ARTE3**

PESO/WEIGHT: 400 GR / 14,1 OZ

PZ PER CT/PCS PER BOX: 4 - cm 35 x 23 - h 4 cm

Contiene i Paciocchi con cioccolato extra fondente e bianco, i Bocconcini della Nonna, l'Arancia e il Cedro ricoperti di cioccolato.

Edizione 2016

Illustrazione realizzata dall'artista italiana Monica Barengo.



Natale Marano
CHRISTMAS by MARANO



I Panettoni e le Colombe Artigianali sono prodotti realizzati con uova fresche, latte, burro di qualità, fior di farina, zucchero italiano di prima scelta e ingredienti aromatici selezionati e scelti, come la vaniglia Mananara del Madagascar.

Panettoni and Colombe are products made with fresh eggs, milk, quality butter, superfine flour, prime Italian sugar and selected and first-rate aromatic ingredients, like the Mananara vanilla of Madagascar.

i Panettoni Artigianali

ITALIAN PANETTONE



Ai Fichi - With Figs



Al Mandarino - With Mandarin



Classico - Classic



All'Amarena - With Cherry



Senza Canditi - Without Candied



Pandoro

Packaging



SCATOLO MARANO PANETTONI

PANETTONE AI FICHI

CODICE – ITEM PF

Peso/Weight : 1000 g / 2.2 lbs

Pz per ctn / pcs per box : 6

PANETTONE CLASSICO MANDORLATO

CODICE – ITEM PM

Peso/Weight : 1000 g / 2.2 lbs

Pz per ctn / pcs per box : 6

PANETTONE ALL'AMARENA

CODICE – ITEM PAM

Peso/Weight : 1000 g / 2.2 lbs

Pz per ctn / pcs per box : 6

PANETTONE AL CIOCCOLATO

CODICE – ITEM PC

Peso/Weight : 1000 g / 2.2 lbs

Pz per ctn / pcs per box : 6



PANETTONE AL MANDARINO

CODICE – ITEM PMG

Peso/Weight : 1000 g / 2.2 lbs

Pz per ctn / pcs per box : 6

PANETTONE SENZA CANDITI

CODICE – ITEM PSC

Peso/Weight : 1000 g / 2.2 lbs

Pz per ctn / pcs per box : 6

PANDORO TRADIZIONALE

CODICE – ITEM PD

Peso/Weight : 1000 g / 2.2 lbs

Pz per ctn / pcs per box : 6



PITTA MPIOGLIATA

Dolce tipico Calabrese/
Typical Calabrian Pastry

CODICE – ITEM PIT

Peso/Weight : 500 g / 1.1 lbs

Pz per ctn / pcs per box : 4



*Fratelli Marano
Rinomata Lavorazione Fichi del Cosentino
Renowned Local production of Calabrian Figs*

*Via Garibaldi, 3 -13 - 87032 Amantea (CS) ITALY
Tel. + 39 0982.41277 Fax + 39 0982.428926*

*www.fichimarano.it
info@fichimarano.it*



*Art-Direction e design: www.studiorocca.it
Photo: www.immaginelatente.it
Photo: [archivio.studiorocca](http://archivio.studiorocca.it)
Print: www.tipografiamascherin.it
Testi a cura di Davide Marano*

© Fratelli Marano 2012