

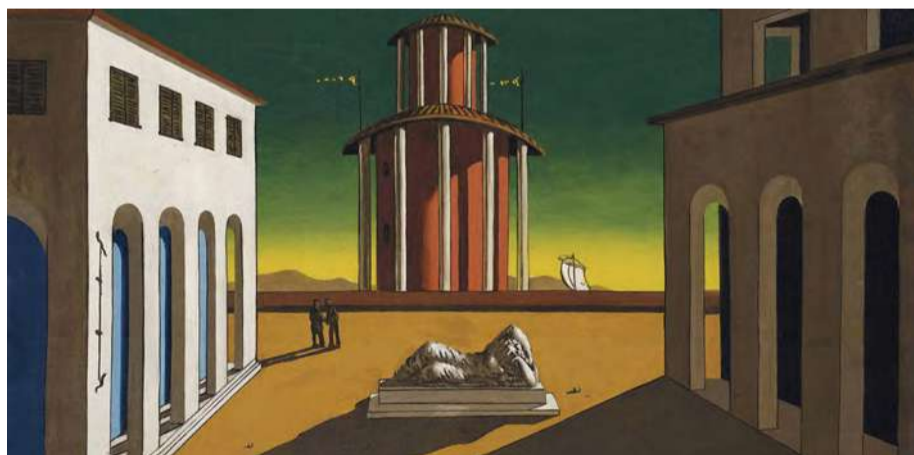
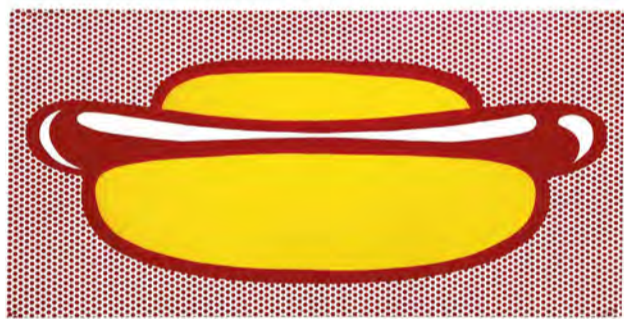
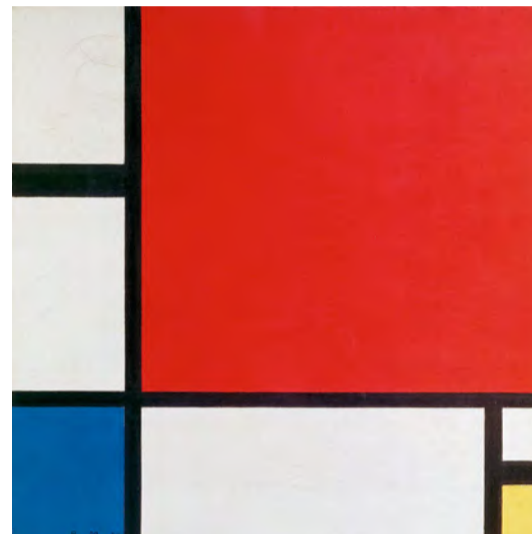


Cillo
2022

“La Semplicità Assoluta è il miglior modo per distinguersi”

- Charles Boudelaire -

Semplicità, esperienza, passione. L'occhio vede ciò che la mente sa ed è facile vedere dell'arte nel lavoro di Sabatino Cillo che, in maniera matta e forsennata, cerca la perfezione in quello che fa...
Un tributo all'arte ed uno al suo lavoro, accostando due mondi apparentemente diametrali ma che alla fine si toccano.



in copertina: omaggio a René Magritte, “Il figlio dell'uomo”, 1964, olio su tela



Cillo
BRACERIA



la qualità dei prodotti Cillo®
anche presso
via Brin, 69
Napoli



Cillo Macelleria e Salumificio
Via Lavatoio 230 - Airola (BN)
+39 0823.71.44.22
+39 329.03.13.206
info@salumificiocillo.it
macelleriacillo.it
Braceria
Prenota il tuo tavolo
+39 0823 1504359
+39 324 811 4798

“non accettare carne dagli sconosciuti”

Sabatino Cillo

Cillo
experience

LESCELTE
da Sabatino Cillo

22 gennaio

52	1	SA
	2	DO
1	3	LU
	4	MA
	5	ME
	6	GI
	7	VE
	8	SA
	9	DO
2	10	LU
	11	MA
	12	ME
	13	GI
	14	VE
	15	SA
	16	DO
3	17	LU
	18	MA
	19	ME
	20	GI
	21	VE
	22	SA
	23	DO
4	24	LU
	25	MA
	26	ME
	27	GI
	28	VE
	29	SA
	30	DO
5	31	LU



Il "Marchigianotto" è premiato da



omaggio a
Roy Lichtenstein, "Hot Dog", 1964, litografia

dicembre 2021

L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

febbraio 2022

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

il Marchigianotto

I Würstel Cillo sono fra i migliori a livello nazionale. Tra questi il **Marchigianotto** eletto da **Gambero Rosso** il **N°1 in Italia** per rapporto qualità-prezzo e **prodotto Top Italian Food 2022**.

Il segreto di questo prodotto d'eccellenza? **Ricetta al naturale, prodotto artigianale, 100% qualità Cillo:** solo carni di prima scelta (bovine di razza Marchigiana e di Suino Chiaro del Sannio), esaltate da aromi, spezie, fior di sale e affumicate naturalmente con legno di faggio e ciliegio. Il sapore che ne deriva è ampio e strutturato, con bella sapidità e dolcezza, la consistenza è verace.

22
febbraio

5	1	MA
	2	ME
	3	GI
	4	VE
	5	SA
	6	DO
6	7	LU
	8	MA
	9	ME
	10	GI
	11	VE
	12	SA
	13	DO
7	14	LU
	15	MA
	16	ME
	17	GI
	18	VE
	19	SA
	20	DO
8	21	LU
	22	MA
	23	ME
	24	GI
	25	VE
	26	SA
	27	DO
9	28	LU



omaggio a
René Magritte, "L'uso della parola", 1928-1929, olio su tela

gennaio 2022

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

marzo 2022

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

la Tomahawk di Frisona

La **Tomahawk di Frisona Cillo** è un taglio ricavato dalla parte anteriore della lombata, così denominato per la somiglianza con la tipica arma da combattimento utilizzata dalle tribù dei nativi americani: la scure.

La Tomahawk è caratterizzata da un osso "a forma di ascia" lungo almeno 30 cm e da una **carne particolarmente tenera e gustosa, merito della razza Frisona** che presenta una naturale "marezzatura" o grasso intramuscolare, caratteristica che la rende così pregiata e saporita.

22
marzo

9	1	MA
	2	ME
	3	GI
	4	VE
	5	SA
	6	DO
	7	LU
10	8	MA
	9	ME
	10	GI
	11	VE
	12	SA
	13	DO
11	14	LU
	15	MA
	16	ME
	17	GI
	18	VE
	19	SA
	20	DO
12	21	LU
	22	MA
	23	ME
	24	GI
	25	VE
	26	SA
	27	DO
13	28	LU
	29	MA
	30	ME
	31	GI



omaggio a
Jeff Koons, "Balloon Dog", 1994-2000

febbraio 2022

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

aprile 2022

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

le Salsicce Artigianali

Le **salsicce fresche artigianali Cillo**, disponibili anche in versione stagionata, sono ottenute dalla lavorazione di carni fresche di Filiera Cillo: **Suino di Razza Casertana, Antico Suino Nero Lucano, Suino Chiaro del Sannio**, provenienti da allevamenti scrupolosamente selezionati che mettono al centro del loro operato la qualità **dell'alimentazione e il benessere animale**.

Aspetti grazie ai quali è possibile ottenere **prodotti di qualità superiore** dal gusto inconfondibile preparati artigianalmente dalle mani sapienti dei nostri maestri norcini, insaporiti con spezie naturali secondo ricette originali Cillo e infine insaccate in budello naturale, **senza conservanti e coloranti**. Un prodotto versatile, ideale per i vostri barbeque, primi e secondi piatti.

22 Aprile

13	1	VE
	2	SA
	3	DO
14	4	LU
	5	MA
	6	ME
	7	GI
	8	VE
	9	SA
	10	DO
15	11	LU
	12	MA
	13	ME
	14	GI
	15	VE
	16	SA
	17	DO
16	18	LU
	19	MA
	20	ME
	21	GI
	22	VE
	23	SA
	24	DO
17	25	LU
	26	MA
	27	ME
	28	GI
	29	VE
	30	SA



omaggio a
Lucio Fontana, "Concetto spaziale, Attesa", 1964

marzo 2022

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

maggio 2022

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

il Dry Aging

Col **tempo e l'esperienza** Cillo ha raggiunto l'armonia degli incroci fra le razze certificate di Filiera e di Selezione. All'interno della nostra macelleria disponiamo della cella di frollatura **Maturmeat 400** (certificata e brevettata n°1408549), un dispositivo all'avanguardia che consente una **maturazione controllata delle carni**.

Il sistema **Dry Aging** o **frollatura a secco** è una tecnica di stagionatura che avviene in celle a temperatura e umidità controllate che **migliora la tenerezza ed esalta il gusto** della carne.

22 Maggio

17	1	DO
18	2	LU
	3	MA
	4	ME
	5	GI
	6	VE
	7	SA
	8	DO
19	9	LU
	10	MA
	11	ME
	12	GI
	13	VE
	14	SA
	15	DO
20	16	LU
	17	MA
	18	ME
	19	GI
	20	VE
	21	SA
	22	DO
21	23	LU
	24	MA
	25	ME
	26	GI
	27	VE
	28	SA
	29	DO
22	30	LU
	31	MA



omaggio a
Andy Warhol, "Marilyn Monroe", 1967, serigrafia a colori

aprile 2022

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

giugno 2022

L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

il Team di successo batte con un solo cuore: Cillo!

Cillo è una **realtà di successo** fatta di persone prima che di prodotti; **artigiani delle carni** e **professionisti del settore** che conoscono e amano profondamente il proprio lavoro, un'arte i cui segreti si tramandano scrupolosamente di generazione in generazione, insieme a valori fondamentali quali **rispetto per l'ambiente** e per la **materia prima**.

La profonda consapevolezza di ciò che si porta in tavola per offrire **un'alimentazione sana e bilanciata** a chi, ogni giorno, sceglie la qualità e la sicurezza dei prodotti a **marchio Cillo**, senza mai perdere di vista il gusto inconfondibile che li contraddistingue.

22
giugno

22	1	ME
	2	GI
	3	VE
	4	SA
	5	DO
23	6	LU
	7	MA
	8	ME
	9	GI
	10	VE
	11	SA
	12	DO
24	13	LU
	14	MA
	15	ME
	16	GI
	17	VE
	18	SA
	19	DO
25	20	LU
	21	MA
	22	ME
	23	GI
	24	VE
	25	SA
	26	DO
26	27	LU
	28	MA
	29	ME
	30	GI



omaggio a
Vassily Kandinsky, "Studio sul colore: quadrati con cerchi concentrici", 1913, acquerello, gouache e pastello su carta

maggio 2022

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

luglio 2022

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

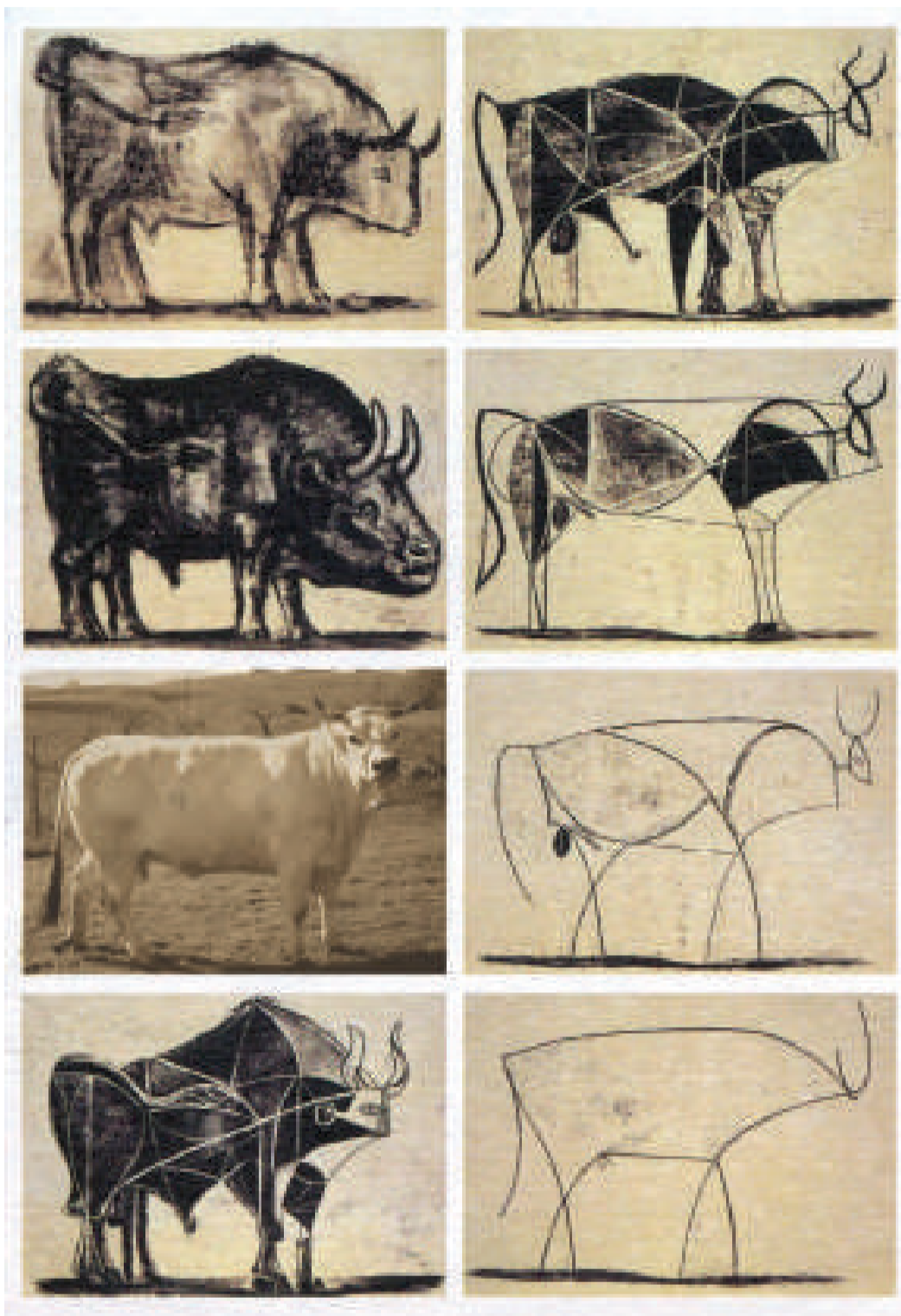
i Salumi della Tradizione Cotti e Crudi

I salumi insaccati e non, cotti e crudi, sono realizzati con passione e fare antico, ma soprattutto con un'accurata scelta delle carni; una vera delizia per il palato, oggi come ieri. Dal Gran Cotto del Contadino alla soppressata di Nero Lucano e di Razza Casertana di Filiera, dalla mortadella alla bresaola del Sannio alla selezione di **PAT - Prodotti Agroalimentari Tradizionali** - quali pancetta, lonzardo, soppressata e capocollo.

I salumi della tradizione Cillo sono adatti a grandi e piccini e a chi, oltre al gusto, non vuole rinunciare alla genuinità di un prodotto nostrano **100% artigianale**.

22 Luglio

26	1	VE
	2	SA
	3	DO
27	4	LU
	5	MA
	6	ME
	7	GI
	8	VE
	9	SA
	10	DO
28	11	LU
	12	MA
	13	ME
	14	GI
	15	VE
	16	SA
	17	DO
29	18	LU
	19	MA
	20	ME
	21	GI
	22	VE
	23	SA
	24	DO
30	25	LU
	26	MA
	27	ME
	28	GI
	29	VE
	30	SA
	31	DO



omaggio a
Pablo Picasso, "Il Toro", 1945, litografia

giugno 2022

L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

agosto 2022

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

la Marchigiana di Filiera Cillo



Selezionate dalla Filiera Cillo

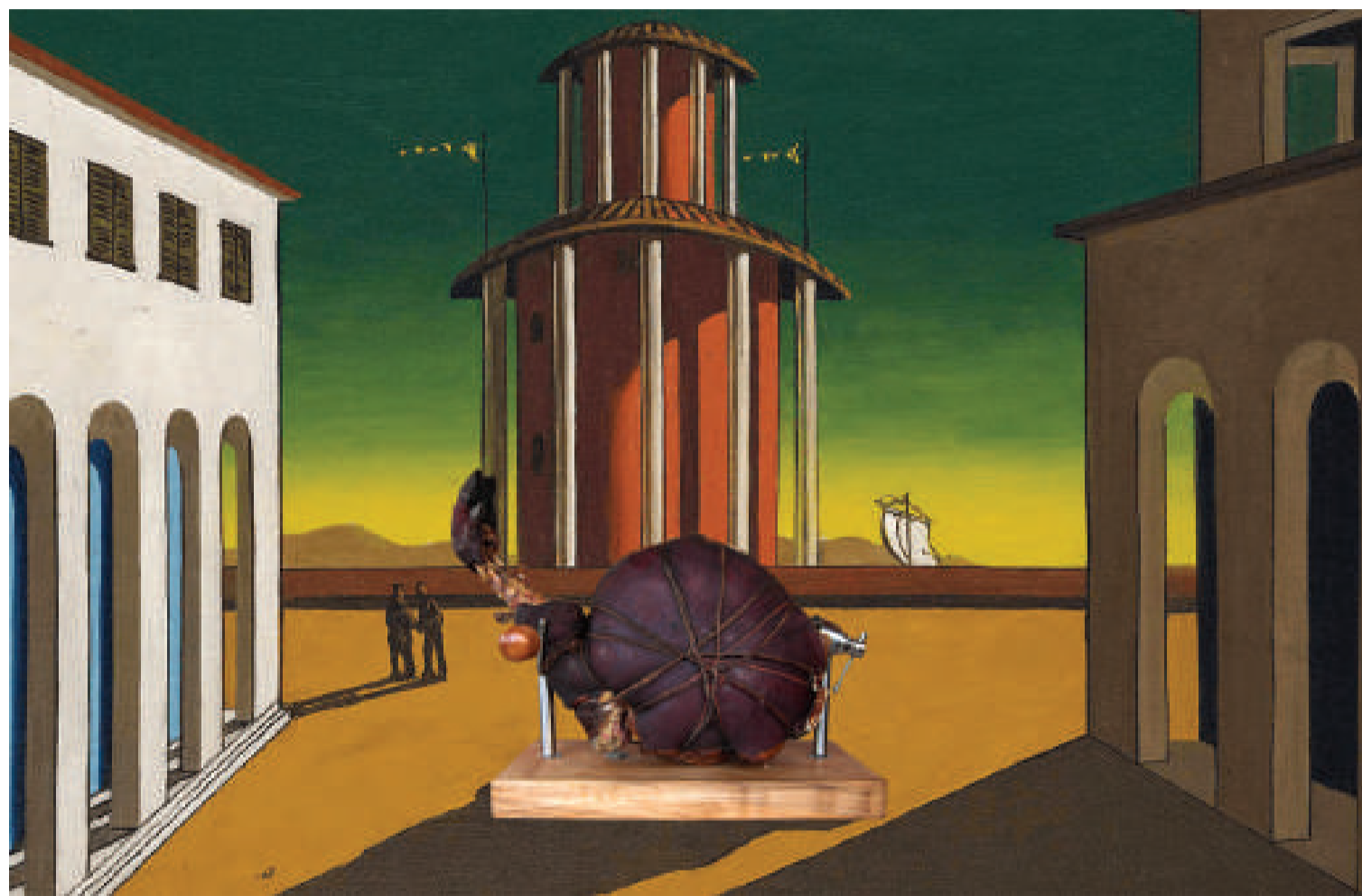


Certificato n°
18030 - Rev. 00

Da anni garantiamo **le migliori carni dei nostri territori come la Marchigiana di Filiera Cillo**, selezionando con scrupolose procedure interne gli allevatori e supervisionando direttamente l'iter di accrescimento e di alimentazione di ogni singolo animale. Operiamo nel **pieno rispetto della natura** e dei suoi equilibri, per portare sulle tavole degli italiani tutto il piacere della salumeria tradizionale e delle **migliori carni garantite Cillo**.

22 Agosto

31	1	LU
	2	MA
	3	ME
	4	GI
	5	VE
	6	SA
	7	DO
32	8	LU
	9	MA
	10	ME
	11	GI
	12	VE
	13	SA
	14	DO
33	15	LU
	16	MA
	17	ME
	18	GI
	19	VE
	20	SA
	21	DO
34	22	LU
	23	MA
	24	ME
	25	GI
	26	VE
	27	SA
	28	DO
35	29	LU
	30	MA
	31	ME



GOURM *Arte*
CUSTODI, MAESTRI, ESPLORATORI E INTERPRETI DEL GUSTO

“Testimone d’Eccellenza” 2018

omaggio a

Giorgio de Chirico, “Piazza d’Italia”, 1956, olio su tela

luglio 2022

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

settembre 2022

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

il Gran Cotto del Contadino di Nero Lucano



Selezionate dalla Filiera Cillo



Certificato n°
18030 - Rev. 00

Il Gran Cotto del Contadino di Nero Lucano, premiato da GourmArte “Testimone d’Eccellenza” nel 2018, è prodotto da animali allevati in libertà e certificati dalla Filiera Cillo. È ricavato solo da cosce selezionate di Suino Nero Lucano cotte ed affumicate con legno di faggio e ciliegio; questo garantisce **prosciutti di qualità superiore**, dal sapore ed aromi unici.

22 Settembre

35	1	GI
	2	VE
	3	SA
	4	DO
36	5	LU
	6	MA
	7	ME
	8	GI
	9	VE
	10	SA
	11	DO
37	12	LU
	13	MA
	14	ME
	15	GI
	16	VE
	17	SA
	18	DO
38	19	LU
	20	MA
	21	ME
	22	GI
	23	VE
	24	SA
	25	DO
39	26	LU
	27	MA
	28	ME
	29	GI
	30	VE



Il "Ragù della Nonna" è premiato da



omaggio a
Andy Warhol, "Campbell's Soup Cans (Tomato)", 1962, serigrafia

agosto 2022

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ottobre 2022

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

il Ragù della Nonna

Il Ragù della Nonna di Sabatino Cillo, premiato da Gambero Rosso "Top Italian Food 2022", è preparato con cura e dedizione secondo la tradizione e solo coi migliori ingredienti. **Una ricetta di famiglia** che preserva ed esalta i sapori e i profumi di un tempo, autentici come l'amore delle nostre nonne.

Carne di bovino **Razza Marchigiana** (perlopiù Scottona), di **Suino Chiaro del Sannio** (salsiccia, costina e muscolo), olio extravergine d'oliva locale, passata di pomodoro San Marzano, cipolla di Montoro e di Airola, spezie ed erbe di montagna. Il profumo è piacevole e il gusto è pieno di una sapidità unica.

22 Ottobre

39	1	SA
	2	DO
40	3	LU
	4	MA
	5	ME
	6	GI
	7	VE
	8	SA
	9	DO
41	10	LU
	11	MA
	12	ME
	13	GI
	14	VE
	15	SA
	16	DO
42	17	LU
	18	MA
	19	ME
	20	GI
	21	VE
	22	SA
	23	DO
43	24	LU
	25	MA
	26	ME
	27	GI
	28	VE
	29	SA
	30	DO
44	31	LU



omaggio a
Keith Haring, "Heart", 1982, litografia

settembre 2022

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

novembre 2022

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

un Amore di Bistecca!



Selezionate dalla Filiera Cillo



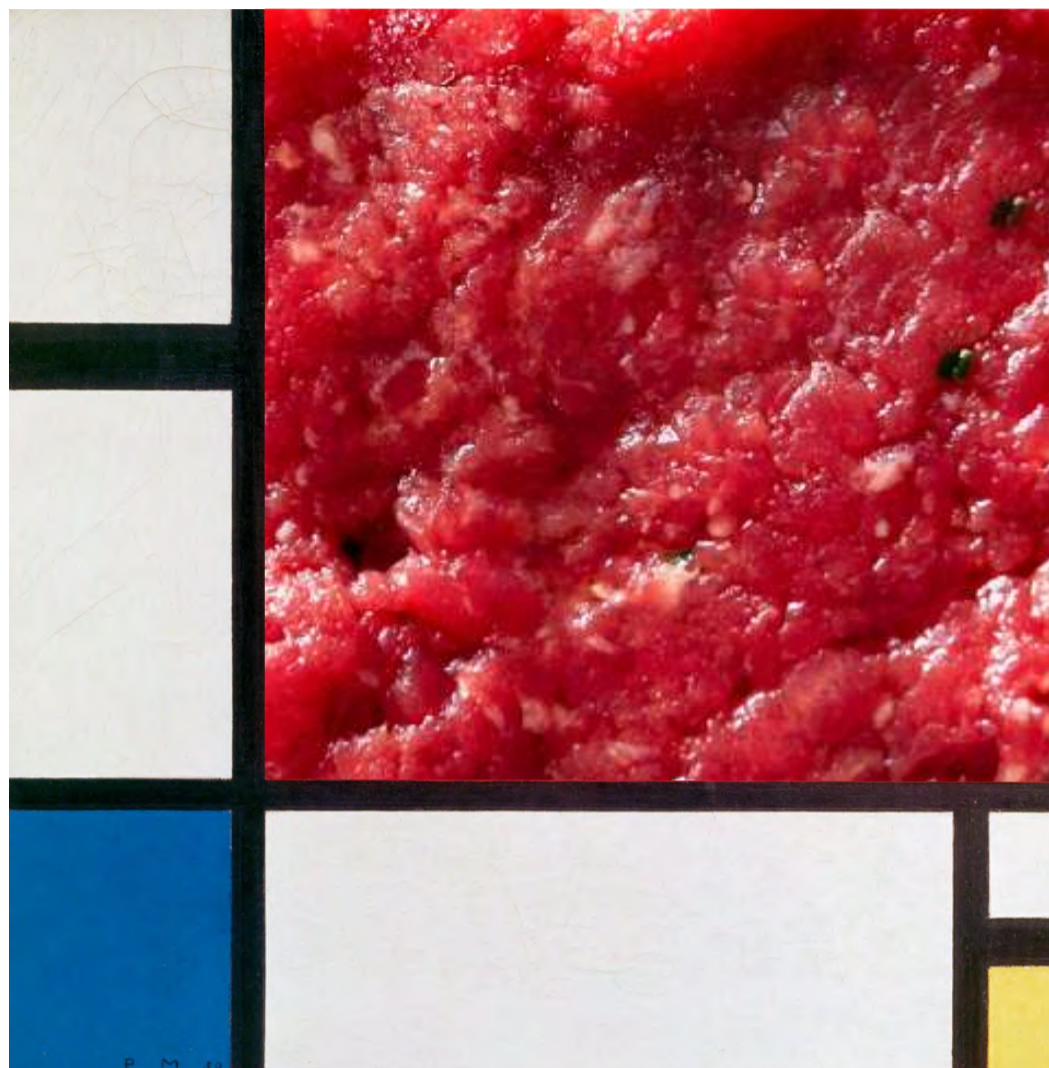
Certificato n°
18030 - Rev. 00

La **bistecca di Marchigiana di Filiera Cillo** e di incroci allevati nel Sannio e nel Matese, è uno tra i tagli più pregiati ottenuti dall'esperienza di **Sabatino Cillo** e di quella degli allevatori di Filiera. La carne della razza Marchigiana è **particolarmente magra, con marezzatura equilibrata, tenera e succulenta**, dal gusto unico ed inimitabile, abbinato a caratteristiche nutritive ed organolettiche ottimali. Dà il meglio di sé nella semplice cottura alla griglia o alla brace, metodo di cottura tipico anche della zona di provenienza.

22

novembre

44	1	MA
	2	ME
	3	GI
	4	VE
	5	SA
	6	DO
45	7	LU
	8	MA
	9	ME
	10	GI
	11	VE
	12	SA
	13	DO
46	14	LU
	15	MA
	16	ME
	17	GI
	18	VE
	19	SA
	20	DO
47	21	LU
	22	MA
	23	ME
	24	GI
	25	VE
	26	SA
	27	DO
48	28	LU
	29	MA
	30	ME



omaggio a
Piet Mondrian, "Composizione II in rosso, blu e giallo", 1930,
olio su tela

ottobre 2022

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

dicembre 2022

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

le Tartare

I nostri chef, in stretta sinergia col **Maestro Sabatino Cillo**, propongono una gustosa e coloratissima degustazione di tartare fresche realizzate con carne di Marchigiana di Fileria Cillo, Chianina, Fassona Selezione Cillo, una valida alternativa ai piatti cotti.

Oltre all'alta **qualità e freschezza della materia prima**, che preserva tutte le proprietà nutritive e il sapore della carne, le tartare Cillo sono prodotte con **scrupolose procedure** e garantiscono **un'alimentazione sana ed equilibrata**, l'ideale per chi segue una dieta ipocalorica e ad alto contenuto proteico.

22 dicembre

48	1	GI
	2	VE
	3	SA
	4	DO
49	5	LU
	6	MA
	7	ME
	8	GI
	9	VE
	10	SA
	11	DO
50	12	LU
	13	MA
	14	ME
	15	GI
	16	VE
	17	SA
	18	DO
51	19	LU
	20	MA
	21	ME
	22	GI
	23	VE
	24	SA
	25	DO
52	26	LU
	27	MA
	28	ME
	29	GI
	30	VE
	31	SA



omaggio a
Banksy, "Ragazza con Palloncino", 2002, stencil, acrilico su carta

novembre 2022

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

gennaio 2023

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

gli Hamburger artigianali

Gli hamburger artigianali Cillo sono realizzati solo con macinato di prima scelta e aromi naturali secondo ricetta originale Cillo. Disponibili in varie dimensioni a seconda delle esigenze dei nostri clienti, hanno il certificato di provenienza e sono prodotti con carne di **Marchigiana di Filiera Cillo, Chianina, Scottona del Sannio, Frisona, Angus, Suino Nero, Pollo di Picerno** senza l'aggiunta di conservanti e coloranti.

Un prodotto d'eccellenza Cillo ideale per dare carattere agli hamburger gourmet più sofisticati o da gustare semplicemente grigliato con una salsa home made e contorno di verdure di stagione. Un **piatto veloce e gustoso**, ideale per grandi e piccini!