

Qquai * ... Una storia di famiglia

Melissano , addi 01 Gennaio 2025



Nel 1870 nasceva Rocco [Venneri](#), il mio bisnonno, che iniziò quella che sarebbe diventata una tradizione di famiglia coltivando a vigneto e ficheto i suoi terreni. Il figlio, nonno Cosimino, non fu da meno tramandando due generazioni di conoscenze ai figli: Antonio (mio padre) e Rocco (mio zio).

Antonio negli anni '90 realizza un impianto serricolo di circa 16000 mq per la coltivazione di pomodoro da mensa in idrocoltura . Non ebbe successo, come del resto tutta l'idrocoltura in Italia; così, insieme a mia madre Rossella, pensa di diversificare con la produzione di Vincotto e marmellate.

Mentre Rocco si dedica a rinnovare i vigneti di famiglia coltivati in regime biologico e realizza la cantina [Terre del Sud](#) che utilizza energia elettrica pulita grazie all'impianto fotovoltaico, io e mia sorella Silvia cresciamo e piano piano, insieme ai rispettivi compagni Francesco e Danilo, ci ritagliamo un ruolo nell'azienda.

Nel 2014 inizia un nuovo capitolo: quello che per vie traverse, sei anni dopo, avrebbe condotto alla nascita di Qquai. Io e Francesco partiamo alla volta di [Milano](#), per far conoscere, attraverso lo street food, il Vincotto di mamma e papà e un pezzettino della nostra terra. Migliaia di chilometri dopo, il 13 Giugno 2020 apre ufficialmente le sue porte [Qquai – oltre il km0](#), "laboratorio di idee a cielo" aperto dove ogni giorno, tutti insieme, continuiamo a scrivere questa lunga storia che ora, con la nascita del piccolo Leonardo giunge alla 5° generazione...

Grazie a chi in questo lungo percorso ha parlato di noi ci ha dato suggerimenti, consigli, coraggio e spronato ad andare avanti:

ai giornalisti [Nunzio Pacella](#) e [Loris Coppola](#)

al giornalista [Tito Manlio Altomare](#)

al giornalista [Marcello Favale](#)

al prof. [Angelo Iaia](#)

al gustofofo [Michele Di Carlo](#)

al Cav. [Danilo Bellucci](#) patron di Lady Drink

all'etnogastronomo [Pino De Luca](#)

allo chef [Mimmo Persano](#)

allo chef attore [Andy Luotto](#)

al dott. [Alfredo Paqliaro](#)

allo chef [Domenico Maqqi](#)

al past president AIBES Puglia [Maurizio Di Maggio](#)

al prof. [Luigi De Bellis](#) – Unisalento

alla chef [Antonella Ricci](#)

a [Federico Trotta](#) – Streat European Food Truck Festival

a [Alessandro Marchese](#) – Cannoli on the wheels

a [John Parmigiani](#) – Euroalimentari

a [Giuseppe Barretta](#) – Food e Beverage teller
ad [Azzurra De Razza](#) – Giornalista e [Emanuela e Totò](#) – Avanguardie
a [Giroidea comunicazione](#)
al dott. Paolo Scarcella – [Assaggi a Sud Est](#)
alla dott.sa [Antonella Millarte](#)
al dott. [Paolo Marchi](#)
allo chef [Donato Episcopo](#)
a [Federico Quaranta](#) – conduttore radio tv
al [TGNORBA](#)
al prof. [Daniele Manni](#) – prosalento
a [Martinucci](#) laboratory
a [Giovanni Venneri](#)
ad [Adriana De Lorenzis](#)

Seguiteci su :



https://www.instagram.com/qquai_oltreilm0/



<https://www.facebook.com/qquaioltreilm0/>
<https://www.facebook.com/salentostreetfoodqquai/>
<https://www.facebook.com/vincottosalentino/>



348 516 6421 Elena
347 280 6547 Francesco



<https://famigliavenneri.it/> - ecommerce
www.salentostreetfood.it
www.primitiv.it - il vincotto
www.roccovenneri.it - i vini

... e la storia continua.

Grazie per l'attenzione

[Elena Venneri](#)

* **qquai** (avverbio di luogo) qua, qui

Etimologia: dal latino "eccum hac" ;

stato in luogo: statte qquai : stai qua

moto a luogo: veni qquai : vieni qua