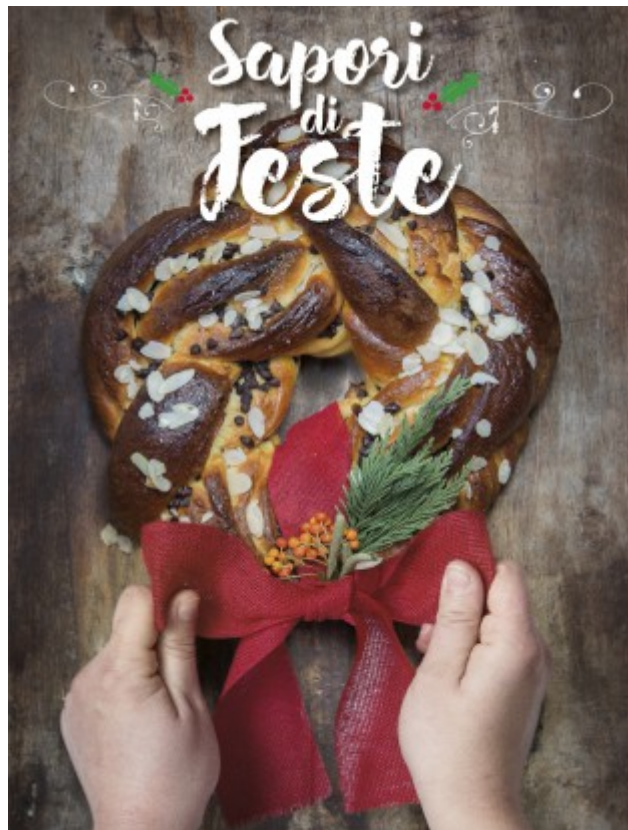


02 Dicembre 2016

## Le ceste di Natale firmate Territori.Coop: un tripudio di sapori regionali

Fino alla Vigilia, in tantissimi ipermercati Coop potete trovare le ceste dei prodotti tipici. Per un regalo speciale e ricco di gusto



L'Abruzzo  
dalla terra  
al mare



Allegria  
dall'Emilia  
Romagna



Tutto il sapore  
del Lazio







# Tra i calici del Veneto





Dal **19 novembre al 24 dicembre**, in diversi ipermercati Coop d'Italia arrivano **le ceste di Natale di Territori Coop**, una proposta per accogliere le Feste con i **gusti unici e tipici delle regioni italiane**. Il viaggio di "Sapori si parte!" si è concluso, ma le esplorazioni culinarie continuano e diventano un'occasione per **un gustoso regalo di Natale**. Sicilia, Puglia e Basilicata, Abruzzo, Marche, Campania, Lazio, Emilia Romagna con un'incursione in terra mantovana, Trentino Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia si mettono in mostra. Ogni cesta di Natale è **un tuffo nell'enogastronomia delle regioni italiane** grazie a prodotti selezionati che riempiranno di sapore le vostre feste, la casa dei vostri cari, degli amici e di coloro a cui vorrete donare questo caldo abbraccio.

Potrai trovare le ceste di Territori.Coop negli ipermercati di Coop Alleanza 3.0, di Coop Sicilia, di Distribuzione Lazio-Umbria, nei Coop Superstore di Trento e Rovereto e negli Ipercoop di Afragola, Avellino e Quarto in Campania, di Aprilia e Guidonia nel Lazio.

### **Doni di Sicilia**

Chi riceverà un omaggio dal cuore della Sicilia potrà apprezzare l'essenza di questa regione dal carattere forte e dal gusto raffinato, dove i sapori della terra si uniscono a quelli del mare. L'esperienza a tavola comincia con la caponatina di melanzane, i pomodorini, il pesto al tonno o l'indimenticabile condimento per preparare una fantastica pasta con le sarde per arrivare alle tentazioni più dolci con il celebre cioccolato di Modica [1], granuloso e friabile perché lavorato "a freddo" o il superbo torrone al pistacchio [2]. Per celebrare la tavola non può poi mancare una bottiglia di rosso dal bouquet ricco di profumi come Nero d'Avola Igp e un vino da dessert come lo Zibibbo Igt.

### **Assaggi di Puglia e Basilicata**

In Puglia e Basilicata si fa sempre festa con ingredienti semplici e genuini che offrono un'esperienza dal gusto indimenticabile. Un dono che arriva da queste terre ha sempre un gusto schietto e sincero, capace di conquistare anche il palato più esigente. Le eccellenze protagoniste raccontano di una terra dove la convivialità e l'abbondanza a tavola è una regola. Ecco allora che si comincia con i croccanti tarallini, i pomodorini secchi, le olive Bella di Cerignola, le frise perfette da servire anche come antipasto, le orecchiette da preparare con un ricco sugo, le lenticchie di Altamura, la pasta prodotta con il grano Senatore Cappelli [3]. Tutto da accompagnare con un buon rosso come il vino Locorotondo Dop. E che ne dite dei taralli dolci e di un buon amaro per concludere?

### **L'Abruzzo dalla terra al mare**

Dalla passate di pomodoro alla pasta, dal torrone fino ai confetti più famosi al mondo, la cucina abruzzese è

un viaggio nel gusto da non perdere. Dal cuore di una regione tenace un dono dal sapore deciso. La proposta regalo firmata da Territori.Coop suggerisce il polposo pomodoro che cresce nelle campagne abbracciate dal Gran Sasso e dalla Majella, i bucatini di liquirizia, la pasta di peperoncino piccante, il peperoncino piccante sott'olio e il corposo vino Montepulciano d'Abruzzo.

### **Lo scrigno delle Marche**

Nelle Marche, stagioni e aromi regalano ai prodotti locali gusti unici e pregiati. Portare in tavola le specialità marchigiane significa entrare in un mondo fatto di varianti e sapori intensi. Un dono con i prodotti delle Marche apre uno scrigno di sapori. Dal lonzino di fico alla salsa tartufata e dalle mezze maniche di pasta di semola bio alla pregiata pasta all'uovo nota in tutto il mondo, fino al sublime panettone al cioccolato da accompagnare con spumante Verdicchio Brut o l'intramontabile vino di visciole, prodotto tipico a base di ciliegie.

### **Profumo di Campania**

Parlare di Campania a tavola significa parlare di una delle tradizioni culinarie più antiche e ricche al mondo. Le proposte per rendere ancor più speciale il Natale non dimenticano vere e proprie chicche come la colatura di alici, un prodotto dall'origine antichissima e considerato sublime nell'antica Roma, la soppressata irpina, le melanzane a filetti alla napoletana, il peperoncino tritato che porta anche fortuna e le specialità di pesce con il filetto di orata al naturale, il tonno grigliato in olio extravergine di oliva e, naturalmente, sua maestà la pastasciutta: spaghetti, linguine, penne rigate, rigatoni e ziti.

### **Tutto il sapore del Lazio**

Con i sapori del Lazio si rende omaggio al palato con un tripudio di emozioni sempre ricche ed abbondanti perché in questa regione non si rinuncia a nulla. Dalle tagliatelle all'uovo, da condire generosamente, alle melanzane arrosto, fino ad arrivare a un tripudio di dolcezza con le ciambelle al vino fatte come vuole la tradizione, al torrone tenero con cioccolato, alla sambuca e, per concludere, al liquore di genziana che offre calde sensazioni di legno e radice.

### **Allegrie dell'Emilia-Romagna**

Con i suoi piatti ricchi e pieni di sapore, l'Emilia Romagna è un forziere di specialità che non deludono mai il palato. Come l'aceto balsamico di Modena [4], il riso baldo Igp [5] del Delta del Po perfetto per preparare ricchi risotti, le cipolline all'aceto balsamico, i vini Sangiovese e Lambrusco [6] perfetti per accompagnare i salumi. Ci sono poi i dolci: il classico panettone con uvetta e canditi che arriva dalla Romagna, la deliziosa confettura di amarene brusche [7] ed anche i fichi caramellati da gustare con uno speciale nocino [8] invecchiato.

### **Il gusto di Mantova**

Se si pensa al riso si pensa al Mantovano. Non è un caso che qui il risotto è un piatto che non manca mai nei menù, servito bianco o rosso. Mantova suggerisce i suoi grandi classici come la mostarda [9] da consumare con i bolliti o formaggi e la famosa torta sbrisolona [10], già nota ai tempi dei Gonzaga, che si spezza con un pugno e si mangia con le mani.

### **Belle sorprese dal Trentino**

Quando si immagina un Natale in pieno stile invernale, la mente corre rapida alle splendide vallate innevate del Trentino Alto Adige. L'atmosfera stessa del Natale vive nelle specialità della cucina locale. E allora spazio a bretzel e al tipico dolce Zelten [11], ai biscotti a forma di cuore, al succo di mela bio e ai vini fruttati come Gewurztraminer e Teroldego. E se proprio fa freddo c'è sempre il liquore bombardino.



## Tra i calici del Veneto

La cucina veneta è ricca di storia proprio come il suo territorio. Scoprire i sapori del territorio sarà come ripercorrere le tracce di imprese come quelle degli esploratori che l'hanno resa famosa in tutto il mondo. Il Veneto con i suoi vini di grande qualità offre una ragione in più per brindare alle feste: c'è il prosecco di Valdobbiadene Docg, lo spumante fiori d'arancio Colli Euganei Docg, vino Raboso Igt. I dolci? Non potete perdervi il mandorlato e il pan del doge.

## Gentili omaggi dal Friuli Venezia Giulia

L'orgoglio di una terra di frontiera sta nella grande qualità e cura dei prodotti friulani. Questa terra dal cuore generoso ha saputo difendere aromi unici a partire dai vini come il cabernet Doc e il sauvignon Doc, la Blave di Mortean, farina di mais giallo per polenta tipica del Friuli, la torta Gubana con ripieno di noci che da sempre rende dolci le feste e la grappa bianca.

Se sei alle prese con i regali di Natale, prendi nota: dal **19 novembre al 24 dicembre** potrai trovare le **ceste di Natale di Territori Coop** negli ipermercati di Coop Alleanza 3.0, di Coop Sicilia, di Distribuzione Lazio-Umbria, nei Coop Superstore di Trento e Rovereto e negli Ipercoop di Afragola, Avellino e Quarto in Campania, di Aprilia e Guidonia nel Lazio.

---

## Links

- [1] <http://www.territori.coop.it/territori/qualcuno-piace-freddo-il-cioccolato-di-modica>
- [2] <http://www.territori.coop.it/territori/pistacchio-di-bronte-ecco-perch%C3%A9-lo-chiamano-%E2%80%9Ccoro-verde%E2%80%9D>
- [3] <http://www.territori.coop.it/sostenibilit%C3%A0/il-grano-senatore-cappelli-un-eccellenza-made-italy-simbolo-di-biodiversit%C3%A0>
- [4] <http://www.territori.coop.it/territori/aceto-balsamico-di-modena-igp-la-tavola-%C3%A8-pi%C3%B9-preziosa>
- [5] <http://www.territori.coop.it/ricette/risotto-al-lambrusco-con-prosciutto-croccante-e-cialda-al-parmigiano-reggiano>
- [6] <http://www.territori.coop.it/cultura/come-il-lambrusco-ha-cambiato-la-storia>
- [7] <http://www.territori.coop.it/territori/le-amarene-brusche-dei-modenesi>
- [8] <http://www.territori.coop.it/territori/dalla-noce-al-nocino-un-rito-estivo-intenditori-o-principianti-di-buona-volont%C3%A0>
- [9] <http://www.territori.coop.it/territori/il-meraviglioso-mondo-della-mostarda-mantovana>
- [10] <http://www.territori.coop.it/territori/la-sbrisolona-si-spezza-col-pugno-e-si-mangia-con-le-mani>
- [11] <http://www.territori.coop.it/territori/regala-uno-zelten-pegno-damore-dal-gusto-speziato>