

20 Dicembre 2021

Natale, è tempo di strenne e ceste firmate Coop

Fino al 31 dicembre, negli Ipercoop ed Extracoop di Coop Alleanza 3.0, vi aspetta una ricca scelta di strenne e ceste natalizie con i sapori italiani



Golosità, tradizioni e sapori di un tempo. Fino al **31 dicembre**, nei punti vendita Ipercoop ed Extracoop di Coop Alleanza 3.0, le specialità regionali si fanno protagoniste di **ceste e strenne natalizie**. Dalla speciale selezione Fior Fiore Coop ai cestini regionali, fino alle confezioni regalo con i prodotti delle migliori marche, potrete dare alle feste il sapore che preferite. Che sia un dolce pensiero per gli amici o una gustosa sorpresa in famiglia, ogni cesta o cassetta zeppa di specialità del territorio sarà un dono perfetto per festeggiare. La scelta è ampia. Sei pronto a partire? Allora siediti a tavola.

I segreti del Trentino Alto Adige

Le magie e i segreti gastronomici del Trentino Alto Adige si ritrovano nel cestino dedicato alle specialità di questa regione. La selezione di prodotti comprende i profumati **funghi porcini secchi** e gli **spaghetti**, ma anche il **formaggio Piave Dop** e il tipico **Speck Alto Adige Igp** per dare un tocco di stile ai taglieri delle feste. Tra le specialità non manca la **Grappa Morbida**, mentre a rappresentare i vini di queste terre ci pensano una bottiglia di **Clarius Chardonnay spumante brut**, ottimo come aperitivo o abbinato a cibi delicati; e una di rosso **Merlot Igp** dal carattere versatile e armonioso.

I sapori del Friuli Venezia Giulia

Comincia con un tris di vini la selezione di specialità che riempie il cesto del Friuli Venezia Giulia: **Spumante ribolla gialla Brut**, ideale per piatti di pesce, vino bianco **Ramandolo Docg** con le sue note caratteristiche e il rosso **Refosco Doc Friuli** per valorizzare i sapori decisi. Le specialità friulane comprendono inoltre i morbidi **Pasticcini Struky**, che raccontano le tradizioni delle valli del Natisone; una

lattina di **caffè tostato classico**, e il celebre **Montasio Dop** capace di farsi amare sui taglieri e in numerose ricette tipiche.

I doni del Veneto

Il cestino che si lega alle tradizioni venete non può che contenere un **Pandoro classico** a cui si affiancano i dolci biscotti **Quadrotti del Doge**, preparati secondo l'antica ricetta della laguna. La selezione comprende inoltre i **Bigoli De Bassan**, gli "spaghettoni" dalla superficie porosa che raccolgono alla perfezione i condimenti; le irresistibili **cipolle Boretane** e il **sugo con acciughe** per rendere ancora più gustose le tavole natalizie. Il formaggio **Piave Dop** con il suo aroma intenso, ideale tra gli antipasti e aperitivi, mentre per alzare i calici: **Spumante Prosecco Dop extra dry** e il rosso **Mrelot Igp Veneto**.

Strenna le colline della Romagna e strenna San Patrignano

Un cesto in bamboo raccoglie le eccellenze dei colli romagnoli: una bottiglia di **Sangiovese Romagna Doc** e una confezione di tipici **biscotti artigianali al vino Aulente rosso** realizzati a San Patrignano così come il **Cotechino** cotto nel vino rosso Aulente. Accanto a questi prodotti si trovano le **lenticchie**, immancabili portafortuna nei piatti delle feste; le **Schiacciatine di Romagna** e il dolce **Croccante alle mandorle**. Tra le specialità della Romagna si può inoltre scegliere una strenna dedicata totalmente ai prodotti realizzati nella comunità di **San Patrignano** che comprende lo **spumante**, il **panettone artigianale** non glassato, con uvetta e senza canditi; i **biscotti pappa di grano e cioccolato**; i **biscotti farro, orzo, curcuma** e i **biscotti alla camomilla**.

Bontà dell'Emilia Romagna e di Mantova

Emilia Romagna e Mantova sposano i loro sapori in un cestino natalizio molto speciale. I profumi di questi due territori si ritrovano in un dono d'eccezione che comprende una selezione di **Parmigiano Reggiano Dop** stagionato trenta mesi, e **Grana Padano Dop** riserva oltre venti mesi. Una confezione di **Gramigna**, pasta riccia artigianale che rende omaggio alla tradizione emiliana; **Sugo al pomodoro ed erbe aromatiche** e un **Salame Strolghino**. A completare l'opera ci pensano le **lenticchie** della fortuna, il **Cotechino Modena Igp** e l'immane **Aceto balsamico di Modena Igp**. I vini sono invece rappresentati dal rosso **Lambrusco Salamino di Santa Croce Doc** e dallo spumante **Piccola Cuvée Brut**.

Fioriera di sapori Marche e Abruzzo

Intensi e generosi, i sapori tipici di Marche e Abruzzo si presentano in un'artistica fioriera con decoro esclusivo. Al suo interno: **Maccheroncini di Campofilone Igp**, la sottilissima pasta all'uovo conosciuta anche come "capelli d'angelo"; **Passata di pomodoro Pera d'Abruzzo** che porta con sé il profumo dalla sua terra. Lo stesso vale per il **Pecorino Nero di grotta**, stagionato secondo l'antica usanza, e il **Salame abruzzese dolce** che racconta l'arte norcina della sua regione. E per brindare: **Spumante Brut Passerina** e vino rosso **Piceno Doc** dalle note fresche e armoniche.

Le specialità del Lazio

Il cesto di vimini dedicato al Lazio offre uno speciale assaggio di questa regione: il tipico **salame Corallina** dal gusto morbido e corposo, una bottiglia di **Syrah Lazio Igp**, rosso avvolgente ottimo per accompagnare portate a base di carne. La rosa di specialità gastronomiche comprende inoltre il gustoso **sugo rustico al pomodoro e peperoncino** e una confezione di tradizionali **fettuccine all'uovo**.

I colori della Campania

Eccellenze dolci e salate della Campania sono custodite a un elegante cestino in vimini. La selezione prevede una bottiglia di vino bianco **Beneventano Falanghina Igt** e una di rosso **Beneventano Aglianico Igt**. A rappresentare gli sfiziosi prodotti e ingredienti campani ci pensano gli **Spaghetti alla chitarra**, il **Sughetto con olive e tonno** a cui si aggiungono i **pomodori secchi** e le **melanzane a filetti** sotto vetro come

vuole la tradizione. Il lato dolce della regione è invece affidato alle **Praline** di cioccolato fondente, il **Nocciolato gianduia** al latte, e il **Torrone morbido** alle nocciole e mandorle che sa rendere dolcissima ogni occasione di festa.

Strade del gusto di Puglia e Basilicata

Gli amanti dei sapori mediterranei troveranno in questa elegante cassetta in legno un avvolgente mix tra profumi di Puglia e Basilicata. La combinazione prevede una bottiglia di vino **rosso Puglia Igt** accanto alle **Orecchiette pugliesi** e il tipico **Sugo al Cacioricotta**. Un vasetto di tradizionali **Pomodorini con olive e capperi**, e le croccanti **Bolle di pane al formaggio** lucane, potranno fare la differenza in contorni, antipasti o aperitivi natalizi. Tra le specialità spicca inoltre una bottiglia di **Olio extravergine di oliva 100% italiano** che si lega ai territori pugliesi e la **Salsiccia dolce lucanica**, fiore all'occhiello della gastronomia lucana.

Eccellenze della Puglia

Il cesto dedicato alle eccellenze della Puglia accoglie un bouquet di pasta realizzata con grano **Senatore Cappelli**. In particolare: i **Maritati integrali**, un formato che combina orecchiette e maccheroncini ed è ottimo per celebrare giorni di festa; i **Tubetti integrali**, la **Tria integrale** e le immancabili **Orecchiette** con farina di grano arso Senatore Cappelli. A rendere omaggio ai sapori pugliesi ci penano inoltre le **Frisette d'orzo**, ma anche i **Tarallini al vino Primitivo** e i vivaci **Tarallini al peperocino**, perfetti per aperitivi e stuzzichini in compagnia. Per alzare i calici, si può contare sullo **Spumante Pilu rosè** bollicine, mentre gli amanti del rosso possono apprezzare il bouquet morbido del **Pilu Niuru** e l'intenso profumo del **Salice Salentino Dop**. Infine, la tradizione dolciaria è rappresentata dai **Biscotti salentini caserecci** e i **Biscotti della salute con mandorle**.

Profumi di Sicilia

Un cestino in vimini con manici racchiude una selezione di eccellenze siciliane. Le **Busiate artigianali** di grano duro si affiancano al tipico **sugo campagnolo**, e a specialità della tradizione come **carciofi alla contadina** e **melanzane in agrodolce** da gustare tra gli antipasti natalizi. Nella composizione non manca un **Salame Nostrano** e il **Formaggio di pecora stagionato**, realizzato con solo latte siciliano. Per brindare si trovano le vivaci bollicine dello spumante extra dry **Sicilia Doc Grillo**, ma anche un intenso **Nero d'Avola Sicilia Doc** ideale da abbinare ai piatti regionali, formaggi stagionati, carni rosse e arrostiti.
