

Stupire con il cibo

Il regalo più grande che possiamo fare a chi vogliamo bene è donargli qualcosa di adeguato. Qualcosa che non gli stia né piccolo né grande. Qualcosa che non abbia già ricevuto prima, qualcosa che gli piaccia davvero. Per ogni occasione regalo che si rispetti, insomma, l'idea di comprare cibo di alta qualità è una proposta allettante, mai scontata. Il risultato? Sarà ineccepibile! Abbiamo selezionato alcuni dei migliori prodotti da mettere in tavola per stupire i commensali.

EMOZIONI FOOD

APERITIVO DA VERI INTENDITORI

Quest'anno, all'interno del catalogo di Eataly troverai diverse confezioni regalo pensate per tutti i gusti, come il pacco per l'aperitivo, contenente prelibatezze salate (grissini, taralli, salame) e una bottiglia di Vermouth rosso per preparare un aperitivo da veri intenditori.



UNA BIRRA PARTICOLARE...

Il Birrificio Angelo Poretti ha selezionato e combinato dieci diverse varietà di luppolo provenienti da tutto il mondo. Una birra dal perlage fine ed elegante, grazie all'utilizzo degli stessi lieviti impiegati nella spumantizzazione dei vini. Si accompagna in modo perfetto a piatti di pesce e crostacei, patè o aperitivi speciali.

I SAPORI DELLA SICILIA

Racchiusi in una confezione regalo, tutto il sapore e il colore della Sicilia più autentica. Agromonte, leader nella produzione di salsa pronta di pomodoro ciliegino, propone, per questo Natale, una scatola gourmet che custodisce prelibatezze pensate per condire primi piatti, guarnire sfiziosi contorni o come base per ricette creative.



I FRUTTETI DI OSWALD

La confettura classica di Zuegg, chiamata "I frutteti di Oswald Zuegg", è la marmellata adatta a chi non sa rinunciare a una sana e genuina colazione o a un dolce preparato con materie prime di ottima qualità. Si può scegliere tra 18 gusti che esaltano il sapore di ogni singola varietà di frutta.





LA VODKA SOLIDALE

Belvedere Vodka, prima luxury vodka al mondo, firma, in partnership con (RED), l'iconica bottiglia in edizione limitata a sostegno del Fondo Globale per la lotta all'HIV/AIDS in Africa. Regalo ideale per il Natale, di cui indossa il colore e racchiude i valori, la particolare bottiglia ritrae il magnifico palazzo presidenziale polacco.



EMOZIONI FOOD

LA TISANA PER LE FESTE

Realizzata con cannella, zenzero, chiodi di garofano e altre spezie, questa tisana di Valerbe è senza caffeina e porta con sé tutto l'aroma tipico dei dolci della tradizione natalizia. Gustala come tisana oppure lasciala in infusione nel vino caldo, per preparare un ottimo e profumato vin brulé.

IL VINO PERFETTO PER IL PRANZO DI NATALE

Il Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Villa Gemma di Masciarelli Tenute agricole si caratterizza come vino dalla forte carica espressiva e dalla straordinaria capacità d'invecchiamento, un vino potente ed elegante, perfetto in abbinamento a piatti di carne e selvaggina delle feste natalizie.

LA MAGIA DI TWININGS

Un Natale all'insegna della raffinatezza e della naturalità. Twinings ha realizzato una scatola in cartotecnica totalmente dedicata agli infusi, per tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo mondo 100% naturale. Quaranta filtri con 8 diverse miscele per una pausa di gusto all'insegna della scoperta di sapori unici.



PER BRINDISI DI QUALITÀ

Non appena versato nel bicchiere, il perlage di PUNTOORO GOLD inizia a risalire fino alla superficie portando con sé gli aromi di frutta a pasta bianca, mela e pera, con qualche nota agrumata. Uno spumante ottimo da assaporare abbinato agli stuzzichini dell'aperitivo, accanto a primi piatti di pesce o secondi leggeri come carne bianca.



SALUMI DI QUALITÀ

L'Antica Norcineria Folignate da anni produce salumi di qualità, fatti con passione e con l'impiego di materie prime eccellenti. Per questo Natale, mette a disposizione dei propri clienti dei cesti che contengono i suoi migliori prodotti, come il salame tipo Perugia, il cojone di mulo e il salame spalmabile.



Festeggiate questo Natale con brindisi di qualità o con tisane rilassanti da sorseggiare insieme

LA NUOVA RICETTA LOMBARDA

My Cooking Box si propone come il regalo gourmet e solidale per il Natale e lo fa sfoggiando una nuova ricetta regionale e il sostegno alla Fondazione Mission Bambini. Gli ingredienti della box servono a preparare un piatto tipico della tradizione lombarda: la crema di mais con fonduta di taleggio e tartufo.



EMOZIONI FOOD

COLLEZIONI INTRAMONTABILI

Le collezioni assortite di praline Ferrero sono il regalo ideale per le feste natalizie. È una selezione dei cioccolatini più amati: dal classico Ferrero Rocher (nella foto), al gusto intenso di Mon Chéri fino all'aroma deciso di Pocket Coffee e alla cremosità di Ferrero Kusschen.



BOLLICINE PER BRINDARE

Bollicina è un vino dell'azienda Serafini&Vidotto finemente effervescente, da gustare fresco, in compagnia di amici e parenti il giorno di Natale. Si presenta con un colore giallo paglierino e bollicine persistenti, al naso sprigiona note fruttate, all'assaggio è morbido ed equilibrato.

PER TUTTI GLI INTENDITORI DI RUM

Per questo Natale non poteva mancare una nuova edizione speciale di Rum Diplomatico della Compagnia dei Caraibi. All'interno di una valigetta metallica con finiture dorate, semplice ed elegante, è custodita una bottiglia di Diplomatico Reserva Exclusiva. Il regalo perfetto per veri intenditori.



NOVITÀ DA TWININGS

Una selezione di pregiati tè Twinings in una confezione di legno a 4 scomparti che, grazie ad un assortimento di 40 filtri, conduce gli appassionati del tè alla scoperta di diversi sapori adatti per ogni occasione. Dai gusti più classici, come l'English Breakfast, a quelli più particolari, come il Four Red Fruits.



IL MOSTRO DEGLI SPAGHETTI

Spaghetti Monster di Colander è un simpatico scolapasta dall'aspetto di un mostrietto. I manici sono a forma di occhi, allungati e pratici per tenere lo scolapasta con le mani. Il mostro degli spaghetti vi aiuterà così a preparare succulenti piatti di pasta.



PASSIONE FIRMATA BAULI

Originale mix vincente tra cereali antichi e farciture moderne per questa torta della linea Dolci collezioni di Bauli. Il soffice impasto arricchito con farina di grano Khorasan si sposa con la delicata crema gianduia. La decorazione di croccanti semi di Quinoa e cioccolato aggiunge un tocco di irresistibile squisitezza.



Per brindare nei giorni di festa

SVIC OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO, UN VINO DA GAMBERO ROSSO

Nella nuova edizione Guida dei Vini d'Italia di Gambero Rosso quest'anno compare anche SVIC Oltrepò Pavese Metodo Classico, a suggellare il ritorno da protagonista di un grande nome come SVIC sulla scena degli spumanti di alto livello. Un vino cui la prestigiosa pubblicazione assegna ben due bicchieri apprezzandone "il sentore di crema di limone" insieme al "sorso ricco e cremoso". Anche se oggi molti l'hanno dimenticato SVIC (acronimo di Società Vinicola di Casteggio) ha una storia centenaria e un'immagine coronata da una grande rinomanza sia nazionale che internazionale. Fondata nel lontano 1907, SVIC fu in quegli anni guidata e portata al successo da enologi del calibro di Pietro Riccadonna e Angelo Ballabio, grandi precursori e da molti considerati i padri della spumantistica italiana.

EMOZ FOOD



LA FAMOSA TORTA PISTOCCHI ▶

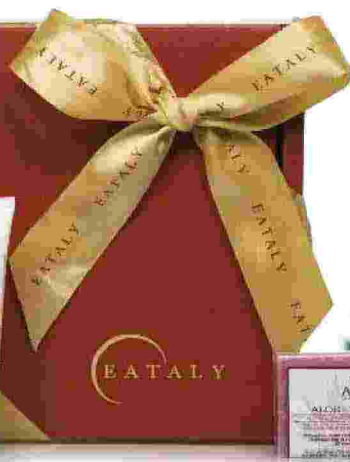
La confezione special regalo della famosa Torta Classica Pistocchi: solo cinque selezionatissimi cioccolati fondenti, poche gocce di crema di latte e il "segreto" custodito gelosamente da Claudio Pistocchi. Nient'altro per questa torta premiata con il Gold Nazionale nel 2013 e con una stella al Great Taste 2016.



Piccole e grandi realtà nostrane che si impegnano a produrre cibi nel rispetto della tradizione.

IL CIBO CHE "NUTRE" LA PELLE

Anche la pelle ha bisogno di essere nutrita. Per questo Eataly ti propone una selezione golosissima di prodotti per la pelle: un regalo di Natale dal successo assicurato. Nella confezione sono presenti: uno shampoo, un bagno doccia, un sapone all'aloë e una crema per le mani.



UN GOLOSO LINGOTTO DI CIOCCOLATO

Il blocco di cioccolato della linea la Cioccolateria Motta, disponibile nelle varianti al latte, fondente e bianco, si presenta in una veste rinnovata in vista delle festività natalizie. Un nuovissimo pack dorato che dà l'idea del cioccolato colato in preziosi lingotti.





FLÛTES DI GELATO ALLO SPUMANTE

Per le feste Gold Gelati propone un nuovo modo per brindare: particolarissimi flûtes di gelato allo Spumante di Franciacorta che si aggiungono ai tradizionali al limone. Grazie alla partnership con la Tenuta Villa Crespia di Adro (BS) ha creato due flûtes che contengono un gelato, delicato perfetto a fine pasto.



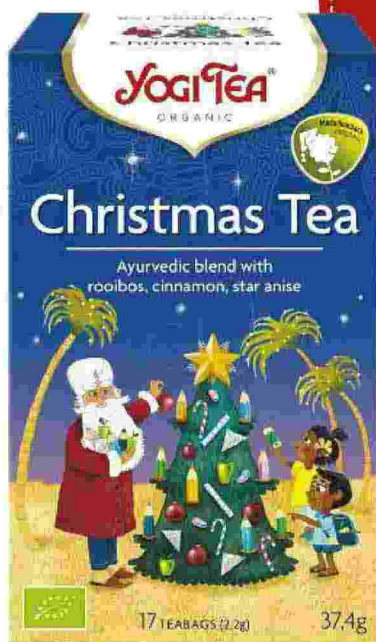
LA GRANDE GENEROSITÀ DELLA MAREMMA

Il vino è sempre un regalo apprezzato, soprattutto se è di qualità, come il Morellino di Scansano di Val delle Rose. Ha un colore rosso brillante con riflessi violacei, il profumo è fruttato, con intense note di marasca tipiche del vitigno. Un vino versatile e piacevole, frutto della generosità della Maremma.



TE SOLIDALE

Yogi Tea celebra il periodo natalizio con una miscela ayurvedica di spezie ed erbe quali rooibos, cannella, vaniglia, arancia, chiodi di garofano e anice stellato. Cannella e chiodi di garofano provengono dallo Sri Lanka, dove Yogi Tea sostiene un programma che consente ai bambini coinvolti di frequentare scuola e università.



Semplicemente cucinare

SECONDCHEF: ADDIO ALLA LISTA DELLA SPESA

Cosa cuciniamo stasera? Proviamo questa ricetta! Eh.. però ci manca il burro, anzi...non abbiamo neppure le alici! Chissà quante volte vi sarà capitato di vivere in prima persona proprio questa esperienza. Per completare una ricetta manca sempre qualcosa o ci ritroviamo con ingredienti che, immancabilmente, restano per settimane in frigorifero, prima di finire nel cestino. Da oggi tutto questo non accadrà più! A pensarci Giuseppe Plodari che, insieme ad uno staff intraprendente, creativo e professionale, ha dato vita a SecondChef.it. Di che cosa si tratta? Semplice! Scegliete le ricette tra le tante proposte, cliccate su quelle che vi piacciono di più, selezionate il numero di persone che prenderanno parte alla cena e il gioco è fatto. Dopo qualche giorno vi arriveranno a casa gli ingredienti freschissimi, raccolti, pescati o tagliati qualche ora prima, incartati singolarmente, già pesati e la ricetta da seguire, illustrata passo dopo passo.

Cucinare, senza sprechi e con ingredienti che rispecchiano i migliori standard qualitativi e il minimo impatto ambientale, sarà divertentissimo, oltre che gustoso. Ancora di più per le feste quando le occasioni per mettersi ai fornelli si moltiplicano. Avete ancora qualche dubbio? «Pensate - racconta Giuseppe - che una coppia di clienti, qualche giorno fa, mi

ha scritto per raccontarmi che i figli di 16 e 18 anni li hanno invitati ad andare a fare una passeggiata, mentre i ragazzi si sono divertiti a preparare il risotto con gli scampi... e senza che la cucina si trasformasse in un campo di battaglia!». Piccole piacevoli sorprese che si possono scoprire ogni settimana con le nuove ricette da scegliere su: www.secondchef.it.

