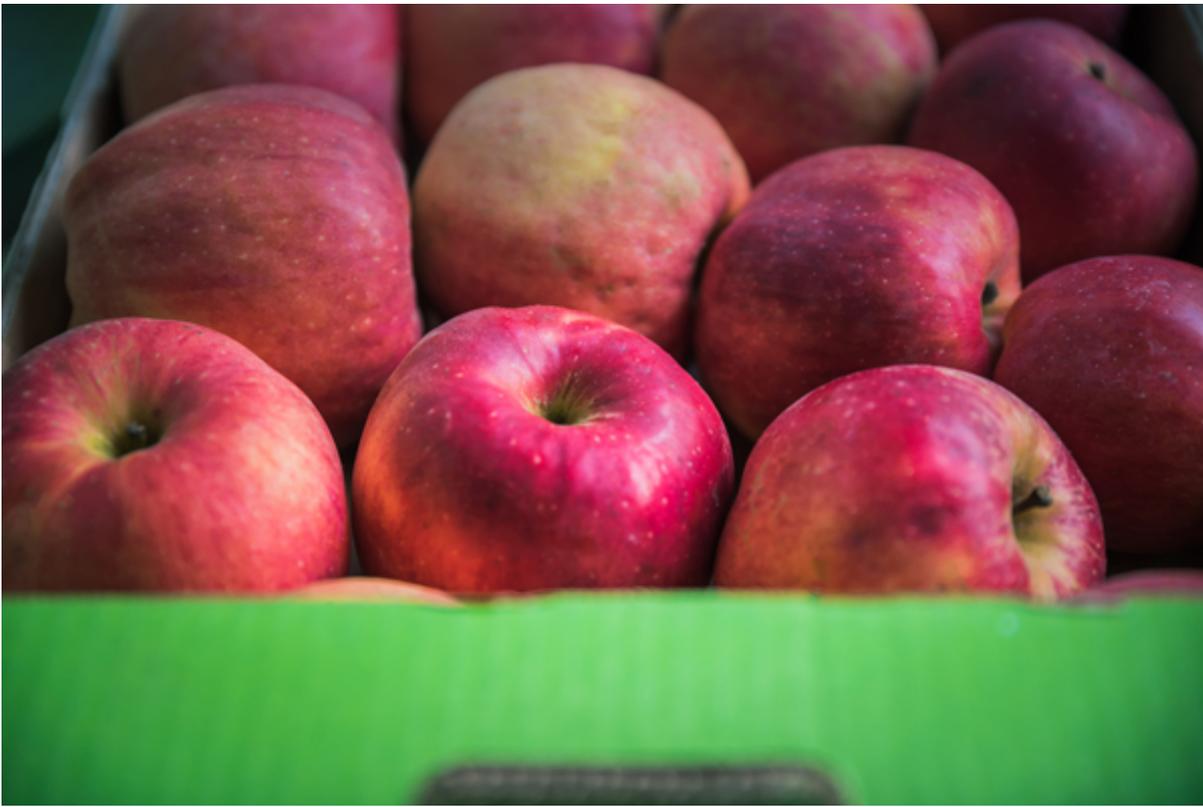


A Natale gli auguri si mangiano



Parma2064 – La battitura – Foto di Infraordinario

Il Parmigiano Reggiano a filiera cortissima – I cheese lovers sanno bene che il Parmigiano Reggiano è il re dei formaggi e non rinunciano mai a godersi qualche saporita scaglia di questa prelibatezza. Il Parmigiano Reggiano Parma2064 nasce nel cuore della Food Valley, col latte delle bovine degli allevamenti a conduzione familiare collocati in un raggio di 10 chilometri dai caseifici della Cooperativa Casearia Agrinascete. Si può anche scegliere tra le tante varianti: dal Parmigiano Reggiano con diverse stagionature (12, 18, 24, 36 e oltre) a quello Halal. Esiste inoltre, un formaggio per vegetariani, il Verdiano, fatto con caglio vegetale da cardo.
Tel. 0524 597065, shop@2064.it, www.2064.it



Castel del Giudice – Molise – Succo di Mela BIO

Lo scrigno coi prodotti del Molise – Un regalo di Natale a sostegno dell'agricoltura e del turismo green e di una comunità che fa squadra per vincere lo spopolamento, all'insegna dello sviluppo sostenibile. A Castel del Giudice (IS), in Molise al confine con l'Abruzzo, le piccole aziende e cooperative del territorio si sono unite per produrre e commercializzare mele, composte e trasformati biologici, miele millefiori, birra agricola, dare origine a nuovi prodotti tipici che raccontano le loro storie di resilienza e di rinascita. È nata così l'idea dello scrigno di Natale di Castel del Giudice, che contiene i prodotti fatti nel borgo altomolisano. Nella confezione, che può essere spedita in tutta Italia, c'è una bottiglia di Nettare di Mela (720 ml) con 50% frutta e 8% zucchero di canna e una Confettura di Mela (220ml) dell'azienda agricola biologica Melise, una birra agricola "Maggiolata" del birrifico Malto Lento in stile American Blonde Ale 4,3% (0,50 cl) e un barattolo di Miele millefiori dell'Apiario di Comunità di Castel del Giudice (440 gr). Per ricevere lo scrigno di Natale di Castel del Giudice, bisogna scrivere un'email a: fattoacasteldelgiudice@gmail.com Il prezzo è di 25 euro più spese di spedizione. Tel. 0865946820, www.borgotufi.it



Visit Ferrara – Salama da Sugo, ArchivioOrsatti

Innamorarsi di Ferrara – Cappellacci, zucca, salama da sugo: le buone forchette non possono tirarsi indietro davanti alle allettanti proposte gastronomiche di Ferrara, se poi si può aggiungere una visita alla bellissima città Estense, l’immersione nel territorio è completa. Visit Ferrara propone l’offerta “2 giorni per innamorarsi di Ferrara”, valida tutti i fine settimana, che comprende arrivo al sabato, 1 pernottamento, visita guidata della città e cena tipica in ristorante. La domenica colazione in hotel, visita libera della città e degustazione di prodotti tipici in centro. Noleggio bici gratuito. Prezzo a partire da 105 euro per persona.

Tel. 0532 783944, 340 7423984, www.visitferrara.eu
