

# A Natale gli auguri si mangiano!

Di **Redazione Birra&Sound** - 3 Novembre 2021

## Quest'anno il regalo di Natale si fa goloso.

A Natale quest'anno regala prodotti di nicchia a filiera cortissima, cene gourmet in ristoranti stellati, corsi di cucina tipica.

“Ho gusti semplicissimi, mi accontento sempre del meglio” scriveva Oscar Wilde e così pensano tutti i buongustai. Ecco perchè **è molto facile impacchettare il regalo di Natale per i gourmet**, basta scegliere **prodotti di eccellenza** ed **esperienze gastronomiche fuori dall'ordinario**.

### Il Parmigiano Reggiano a filiera cortissima (da 15 euro)

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 Agrinascente.

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](mailto:shop@2064.it), [www.2064.it](http://www.2064.it)

## Lo scrigno coi prodotti del Molise (da 25 euro)

**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 birrificio 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](mailto:fattoacasteldelgiudice@gmail.com) Il prezzo è di 25 euro più spese di spedizione. Tel. 0865946820, [www.borgotufi.it](http://www.borgotufi.it)

## Innamorarsi di Ferrara (a partire da 105 euro)

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.