

Gambero Rosso

Dicembre 2009

Rubrica: Il regalo è servito – pag. 39

Target: mensile alto target, rivolto a professionisti.

Distribuzione: edicola




Pasta Verrigni
www.verrigni.com
Per festeggiare i 110 anni di attività il pastificio Verrigni di Roseto degli Abruzzi che da sempre seleziona e miscela i migliori grani duri e utilizza l'acqua del Gran Sasso, ha messo sul mercato nuovi packaging: nuovi formati ma soprattutto ha avviato l'utilizzo di nuove tecniche di lavorazione: così sono nati lo spaghettonero e il fusilloro, trafilati in oro per natale proposti in confezione regalo. La trafila in oro regala alla pasta una nuova ruvidezza e un sapore più intenso.
Prezzo confezione regalo con pacco da 1 kg 12 euro

Coltellerie Del Ben
www.delben.eu
Frutto di un lavoro di alto artigianato, i coltelli Del Ben si distinguono per la scelta del materiale, il design, la qualità di fatto e l'accuratezza della lavorazione. Tra le novità i coltelli teflonati che sono facili da pulire e non hanno bisogno di asciugatura. Il Teflon resiste fino a 300° C. Da non perdere il coltello chef (cm 20), vero jolly in cucina.
Prezzo 110 euro

Riso Acquerello
www.acquerello.it
C'è riso e riso e un vero appassionato se ne accorge al primo chicco. Quindi se avete un amico amante dei risotti, puntate sul riso di Acquerello della Tenuta Colombaia situata all'interno di un'isola di protezione faunistica. Un Carnaroli da agricoltura biologica, stagionato un anno, raffinato con falca e anichito con la sua gemma.
Prezzo circa 12 euro al kg

Giovanni Rana
FONDATORE E TESTIMONIALE DELL'OMONIMA AZIENDA
Visto la stagione un po' fredda regalerete una soppresa veneta. Un prodotto fatto con carni di prim'ordine, qualità e dal sapore assolutamente unico e inconfondibile. Ottimo accompagnamento con la potente pasta fresca della tradizione culinaria della mia terra.
Il regalo che mi piacerebbe ricevere? Ho una predilezione per la bollitura italiana, naturalmente. Quale miglior regalo, quindi, di una bella bottiglia di Franciacorta per brindare il nuovo anno?

Lagostina
www.lagostina.it
Una pentola Lagostina non può mancare nella cucina di un vero appassionato utilissima la casseruola fonda con manico lungo (cm 16) della collezione Rossa realizzata con una tecnologia unica ad altissima resistenza casseroles piccola fonda con manico lungo da usare anche come polsoletto.
Prezzo 112,00 euro



Pasta Verrigni

www.verrigni.com
Per festeggiare i 110 anni di attività il pastificio Verrigni di Roseto degli Abruzzi che da sempre seleziona e miscela i migliori grani duri e utilizza l'acqua del Gran Sasso, ha messo sul mercato nuovi packaging, nuovi formati ma soprattutto ha avviato l'utilizzo di nuove tecniche di lavorazione: così sono nati lo spaghettonero e il fusilloro, trafilati in oro per natale proposti in confezione regalo. La trafila in oro regala alla pasta una nuova ruvidezza e un sapore più intenso.
Prezzo confezione regalo con pacco da 1 kg 12 euro