



offerta prodotti tipici alimentari - occasione prodotti ittici Campania

📍 Mappa

□



Le Golosità di Parthenope è una giovane realtà distributiva, amante delle

eccellenze enogastronomiche della nostra terra, la Campania, che però si apre volentieri al Sud in generale. Proponiamo prelibatezze del territorio e prodotti di altissima qualità, in modo da soddisfare anche i palati più esigenti.

📄 Descrizione

La nostra pagina sarà sempre aggiornata con prelibatezze del territorio più prodotti di altissima qualità in modo da soddisfare anche i palati più esigenti. Per info e prenotazioni contattate legolositadiparthenope@gmail.com. Il percorso è lungo con tante golose deviazioni: difficile tirar dritto davanti al top del cioccolato, del rum, dei torroni, biscetteria e c. Poi fu il vino: finalmente qui, con tante egregie scaffalature Simona è riuscita ad esprimere tutta la sua passione per questo mondo, accogliendo etichette che prima lo spazio ridotto non le consentiva. C'è tutta la Campania in grande spolvero, dai nomi blasonati alle piccole cantine emergenti. La Campania, storicamente definita "Campania feli" per la fertilità del suolo e il clima mite, offre una grande varietà di prodotti tipici, caratterizzati da genuinità e rispetto delle tradizioni. Napoli, con il suo territorio è riconosciuta, nel mondo intero, come patria di pescatori, anche per un certo tipo di oleografia sviluppata dalla cultura napoletana dell'ottocento. Le bellezze naturali delle spiagge e delle scogliere di Posillipo, della penisola Sorrentina, del Cilento o della costa di Amalfi sono state da sempre scenario non soltanto di svago e di riposo, ma anche del duro lavoro dei suoi abitanti, fra mare e terrazze sui monti, coltivate ad olivo, vite e limoni. Se la Pizza, la Pasta e la Mozzarella di bufala sono il fiore all'occhiello della gastronomia regionale, in realtà, l'itinerario del gusto in Campania è un lungo e invitante, passando da ricette a base di pesce ai primi piatti con ragù, dai formaggi ai salumi di carne, dalle verdure alla frutta e agli ottimi dolci. Tra i Formaggi, oltre alla citata Mozzarella di bufala, fresca e morbida, leggermente salata e dalla forma sferica, la Campania offre tanti formaggi tipici, alcuni derivati da latte di vacca come il Provolone del Monaco o il Caciocavallo Podolico, altri di derivazione ovina (su tutti il Pecorino di Carmasciano), altrettanto genuini, ricchi di sapore e con elevate qualità nutritive. L'allevamento e l'agricoltura, prevalente nell'entroterra campano, e la consuetudine di utilizzare tutte le parti degli animali macellati, danno vita a prodotti come il Salame napoletano e dei Monti Lattari, le Salsicce di maiale, le Soppressate e, recentemente, ad alimenti nuovi come la Carne di bufalo campano che, mantenendo caratteristiche nutrizi

onali ed organolettiche molto simili a quelle della carne vaccina, è meno grassa, più succosa e dal sapore più incisivo. Le specie tempo ritenute meno pregiate, il cosiddetto "pesce azzurro" (alici, sarde, sgombri, e così via), oggi pienamente riabilitate dal punto di vista dietetico e nutrizionale, vengono vendute, appena pescate, o utilizzate dai pescatori stessi come alimento, o ancora conservate con metodi del tutto particolari. Da segnalare la cosiddetta "colatura" di alici di Cetara (ridente paesino della Costiera Amalfitana), una salsa la cui ricetta risale ad una delle preparazioni più raffinate degli antichi romani, il "garum". Per condire carne, pesce e verdure si può usare l'ottimo olio extravergine d'oliva, tipico della cucina mediterranea. L'Olio campano è di colore giallo con sfumature verdastre, leggermente fruttato e delicato. Nella regione, finora, è stato attribuito il marchio DOP a 6 tipologie di Olio extravergine di oliva. Non va trascurata la prestigiosa tradizione enologica, con vini di qualità, grazie ai quali, la Campania storicamente è stata definita Enotria cioè "Terra del vino". Si ricordano il Taurasi, il Greco di Tufo, il Fiano, il Falerno del Massico e l'Aglianico del Taburno, celebri in tutto il mondo. Altri vini più giovani, tra cui la Falanghina e la Coda di Volpe, stanno ottenendo sempre più consenso anche a livello internazionale. Ma cosa sarebbe un buon pasto senza un ottimo dolce alla fine? In Campania non abbiamo che l'imbarazzo della scelta con dolci come il Babà, bagnato nel rum, la Pastiera napoletana; gli Struffoli, i Roccocò e i Mustaccioli a Natale, il Migliaccio a Carnevale, le Zeppole per il giorno di San Giuseppe, le Sfogliatelle ricce e frolle. Molto apprezzati sono anche i Torroni, soprattutto quelli di Benevento e di San Marco dei Cavoti. Altri prodotti tipici campani sono i famosi Limoni di Sorrento e della Costiera Amalfitana, i Pomodori San Marzano, dai quali si ottengono le conserve di pomodoro più buone d'Italia, la saporissima Mela Annurca, le Castagne, i Carciofi, i funghi e noci e molti altri ancora

Contatti

Le Golosità di Parthenope

Tel.

<http://www.facebook.com/Le-Golosità-di-Parthenope-1186770018171263/>

Piazzetta Marinelli, 3, Napoli, 80134

Nessun orario indicato
