

♥ SUD *da Amare* **GUSTO E TRADIZIONE**

La cucina del Sud Italia è un tripudio di sapori e tradizioni, un viaggio attraverso l'eccellenza culinaria che abbraccia cuore e anima con ogni piatto.



Eccellenze
delle regioni del Sud
PUGLIA
CAMPANIA
MOLISE
CALABRIA


SUPERMERCATI


superstore

PUGLIA

Tradizioni Millenarie

Una cucina fatta di sapori antichi e rispetto delle stagioni, che si divide fra i piatti dell'entroterra e quelli della costa. Quattro i cardini di questa gastronomia: olio, grano, verdure e pesce.

curiosità:

La Piana degli Ulivi gode di uno sfondo unico composto da sentieri, tratturi, muretti a secco, masserie che lo rendono incomparabile a qualsiasi altro paesaggio.

il Fiore
all'Occhiello:
**OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
DOP**



Fantasie friabili
CERRONE
miste Integrali/
al mix di Cereali
250 g

**SUD**
da Amare
GUSTO E TRADIZIONE



CONTE SPAGNOLETTI ZEULI
olio extravergine
di oliva **DOP**
Terra di Bari
Castel del Monte
1 lt

PUGLIA

Il Piatto Tipico

Orecchiette alla Pugliese

Le orecchiette con cime di rapa sono un primo piatto tipico della cucina pugliese. Questa ricetta facile della tradizione conosce numerose varianti, tutte saporite e appetitose.

INGREDIENTI

Cime di rapa,
orecchiette fresche,
filetti di acciughe
sott'olio,
olio extravergine
di oliva



Orecchiette
TRULLI E SASSI
400 g



Cime di rapa
DAMIANO SPINA
330 g

 **SUD**
da Amare
GUSTO E TRADIZIONE

PUGLIA



Carciofini
con menta fresca
DAMIANO SPINA
190 g



Carciofi grigliati
alla pugliese
MASTROTOTARO
FOOD
280 g



Carciofi
alla contadina
MASTROTOTARO
FOOD
400 g



Funghi cardoncelli
in olio extra vergine di oliva
MASTROTOTARO
FOOD
370 g



Antipasto
alla biscegliese
MASTROTOTARO
FOOD
400 g



Pomodorini
secchi
MASTROTOTARO
FOOD
280 g



Peperoncino
trifolato piccante
DAMIANO SPINA
330 g



Puntarelle
di cicoria
DAMIANO SPINA
320 g

CAMPANIA

Essenza Vibrante

Una terra avvolta dall'arte, dall'accoglienza e spontaneità della sua gente, dalle bellezze monumentali e stradine storiche tutte legate da un unico filo conduttore: i profumi delle pietanze salate e dolci che sono scolpite nell'immaginario collettivo italiano e non solo.

curiosità:

La Mozzarella di Bufala Campana DOP è prodotta solo con latte intero di bufala di razza mediterranea, proveniente da allevamenti dell'area di origine.

il Fiore
all'Occhiello:
**MOZZARELLA
DI BUFALA
CAMPANA
DOP**



Pomodoro
di Sorrento



COLONNE
mozzarella
di bufala **DOP**
250 g



CAMPANIA

Il Piatto Tipico

Spaghetti alla Nerano

Semplici e gustosissimi gli spaghetti alla Nerano sono un primo piatto realizzato con le zucchine fritte e un'eccellenza territoriale italiana: il Provolone del Monaco. Una ricetta nata dalla fantasia di una cuoca sorrentina ed entrata nella cucina tradizionale.

INGREDIENTI
spaghetti, zucchine,
Provolone del Monaco
grattugiato,
olio extravergine
di oliva

Pastificio
GRAZIANO
vari formati
500 g



Provolone
del Monaco
DOP

 **SUD**
da Amare
GUSTO E TRADIZIONE

CAMPANIA

Greco di Tufo
DOCG
Fiano di Avellino
DOCG
MASTROBERARDINO
75 cl



Falanghina DOCG
MASTROBERARDINO
75 cl



Campanaro
Irpinia Bianco DOC
**FEUDI DI
SAN GREGORIO**
75 cl



Cutizzi Bianco DOCG
**FEUDI DI
SAN GREGORIO**
75 cl



Pietracalda Bianco
DOCG
**FEUDI DI
SAN GREGORIO**
75 cl



Ros'aura Irpinia
Rosato DOC
**FEUDI DI
SAN GREGORIO**
75 cl



Falerno del Massico
Rosso 57 Primitivo
MOIO
75 cl



Serrocielo DOC
**FEUDI DI
SAN GREGORIO**
75 cl



MOLISE

Autentiche Tradizioni

Gli abitanti del Molise hanno saputo custodire anche le più antiche tradizioni culinarie, conservando con orgoglio le ricette dei secoli più lontani, apprezzando i sapori, gli aromi e le fragranze di tempi lontani.

curiosità:

Formaggio stagionato a pasta filata da una consistenza semidura. Lo spago posto al di sotto della testa consente di appenderlo in un luogo fresco per prolungarne la stagionatura.

il Fiore
all'Occhiello:
**CACIOCAVALLO
DI AGNONE**



Caciocavallo
di Agnone

Vino **MOLÌ**
rosso, bianco
o rosato IGT
750 ml



 **SUD**
da Amare
GUSTO E TRADIZIONE

Il Piatto Tipico Pallotte Cacio e Ova

Le pallotte cacio e ova sono un piatto che esalta proprio la terra: fatte con ingredienti semplici e di uso comune sembrano delle polpette ma sono senza carne. L'impasto è composto da pane raffermo, uova e formaggi principalmente e ciò fa intuire che siano nate come ricetta di recupero.

INGREDIENTI

Mollica di pane raffermo,
uova, Pecorino Romano,
Parmigiano Reggiano,
Pomodori pelati,
Olio Evo

LA MOLISANA

Semola integrale
Rimacinata a Pietra
di Grano Decorticato
1 kg



LA MOLISANA

Semola
Rimacinata a Pietra
di Grano Duro
Decorticato
1 kg



Ramitello DOC
MAJONORANTE
75 cl



Tintilia
del Molise DOC
MAJONORANTE
75 cl



..... CALABRIA

Rosso Mare

Indubbiamente il rosso è il colore evocato dalla cucina calabrese: il peperoncino, la 'Nduja di Spilinga, la Cipolla di Tropea sono i protagonisti assoluti della gastronomia della Calabria, tutti rigorosamente rossi. Quella calabrese è una delle cucine regionali italiane più essenziali, semplici e povere.

curiosità:

Ottima sul pane per gustose bruschette, ma anche come salsa per condire la pasta, la pizza e secondi piatti di carne.

il Fiore
all'Occhiello:
**NDUJA
DI SPILINGA**

'Nduja
piccante



CALLIPO
'Nduja Spilinga 200 g
Composta di "Cipolla Rossa
di Tropea Calabria I.G.P."
280 g

**SUD**
da Amare
GUSTO E TRADIZIONE

SAN VINCENZO
Salsiccia piccante
Salsiccia dolce
150 g



CALABRIA

Il Piatto Tipico I pipi chini

Come per tutte le ricette tradizionali, è difficile individuarne una e additarla come l'originale: c'è infatti chi li prepara di sola carne, chi ci aggiunge la mortadella e chi invece li prepara con pane ben insaporito da formaggi del territorio.

INGREDIENTI
peperoni riggítani,
carne macinata,
caciocavallo, pecorino,
parmigiano, uova,
provola



Cirò DOC
CAPARRA & SICILIANI
Rosato/ Rosso Classico
75 cl



MIDELIZIA
Spianata piccante
Salame ventricina
100 g



Provola
SAN VINCENZO



famila
superstore

Abbiamo a cuore il nostro Sud

♥ SUD
da Amare
GUSTO E TRADIZIONE



"Le ricette di cucina sono un bene universale estremamente democratico, un tesoro che appartiene a tutti e che come le sette note può essere combinato in migliaia e migliaia di modi e diventare personale, a volte unico."

Paola Maugeri