



PRODEGA CASH+CARRY QUARTINO: oltre 800 vini meravigliosi, continue esposizioni temporanee con degustazioni e consulenza competente.
GRAZIANO CEBULSKI, Sost. Capo reparto Vini/Bevande
GINO FONTANA, Capo reparto Vini/Bevande



A CACCIA DI SELVAGGINA PRELIBATA

LA STAGIONE DELLA SELVAGGINA È IMMINENTE E SIN D'ORA PRODEGA CASH+CARRY SI PREPARA PER POTER OFFRIRE NUOVAMENTE ALLA SUA CLIENTELA UNA VASTA E BEN ASSORTITA OFFERTA DI SPECIALITÀ DI SELVAGGINA, CON I "CLASSICI" ACCOMPAGNAMENTI RACCOLTI NEI NOSTRI BOSCHI E PRATI, UNITI ALLE NOVITÀ DELLA MACELLERIA. ANCHE QUEST'ANNO LE OFFERTE SONO SU MISURA PER OGNI CHEF E INTENDITORE DI SELVAGGINA CON GRANDI ESIGENZE DI QUALITÀ E DI GENIALI IDEE CREATIVE

DA SEMPRE LA CACCIA È INTRINSECA NELLA NATURA DELL'UOMO. Da quando eravamo cacciatori e raccoglitori di funghi e bacche, sono cambiate molte cose. Oggigiorno non si va più a caccia di un bel bottino, vestiti di verde, con il cappello da cacciatore in testa e con un fucile sulle spalle. Con l'avvento dell'industrializzazione, abbiamo lasciato ai professionisti il compito di abbattere gli animali selvatici affinché, anche nella caccia, siano rispettati determinati parametri nell'interesse della natura e della biodiversità.

IL VECCHIO E IL NUOVO

A dispetto di tutti i cambiamenti storici ed evolutivi, la domanda di prelibati piatti di selvaggina non ha subito nessun calo, al contrario, è pur sempre grande. Il cervo, come il capriolo, il cinghiale, ecc. sono i protagonisti dell'offerta della stagione culinaria autunnale. Si sbagliano coloro che credono che la selvaggina, in fondo, offra ogni anno sempre la stessa cosa. Ci sono molte novità da scoprire nel vasto reparto di macelleria del mercato Prodega. Oltre al capriolo in salmi o alle scaloppine di capriolo, nel nostro mercato ben assortito, trovate un'ampia offerta di prodotti di selvaggina in continuo sviluppo, dalle qualità straordinarie e affidabili. Per esempio, lo sminuzzato di capriolo, di cervo, di cinghiale e di lepore viene tagliato esclusivamente a mano. Le singole confezioni sono state adeguate alle esigenze della clientela, motivo per cui, ora, sono anche più interessanti.

La clientela è particolarmente lieta di conoscere questi nuovi prodotti lanciati sul mercato. Infatti ora potete trovare anche il filetto di capriolo, il magatello e le scaloppine in porzioni. Mentre per gli intenditori amanti della Fondue Bourguignonne, il cervo si distingue per il magatello e i cubetti di carne. Oppure, che ne direste di uno sminuzzato di cinghiale o di una sella di camoscio "Royal"? Potete esserne certi, tutti i vostri clienti resteranno entusiasti della vostra fantasiosa cucina a base di selvaggina!

SELVAGGINA E FUNGHI

Quest'anno lasciate i vostri cestini per raccogliere i funghi in cantina, poiché, d'ora in poi, non avrete più bisogno di qualcuno nella vostra cerchia di conoscenti per andare a raccogliarli.

Quello che vi occorre, invece, è una carta clienti di Prodega. In ogni caso, sia i funghi selvatici che quelli coltivati, freschi o surgelati, fanno parte del nostro assortimento standard. Inoltre, dal 12 settembre fino al 1° ottobre 2011, il nostro mercato Cash+Carry per la ristorazione e il commercio al dettaglio vi riserva un'ulteriore sorpresa: i cacciatori delle superofferte troveranno questi meravigliosi funghi di bosco e di campo a prezzi promozionali davvero allettanti.

Ulteriori informazioni: **PRODEGA CASH+CARRY** / 6572 Quartino / www.prodega.ch

Davide Gianoni, macellaio, salumiere
 Capo reparto Macelleria
 Mercato Prodega Quartino/TI

