

Festa del Papà': le idee regalo a tema food

Una selezione di regali perfetti per sorprendere i papà buongustai. Idee a tema food&beverage per la Festa del Papà. Ufficio stampa. Come ogni anno, il 19 marzo si celebra la Festa del Papà, che coincide con San Giuseppe, protettore dei padri di famiglia. Una giornata dedicata a una delle figure fondamentali della nostra vita, amata, a volte controversa, ma che contribuisce in modo determinante alla formazione di noi figli adulti. Ecco, dunque, alcune idee a tema food&beverage ideali per la Festa del Papà, per sorprenderlo e celebrarlo in questo giorno speciale a lui dedicato.



Per i papà più dolci Le praline di Charlotte Dusart. Il proprio papà è sempre "il re dei papà", così la cioccolatiere belga quest'anno per festeggiarlo ha creato una divertente scatola di golose praline (con tanto di sticker dedicato), nella quale sono incluse divertenti carte da gioco come biglietto augurale. In più, in boutique è disponibile il divertente uovo con i baffi La zepola di Amarena **Fabbri**. È l'amore l'ingrediente più importante, in cucina e nella vita. Questo il messaggio che la storica azienda bolognese **Fabbri** 1905 vuole veicolare per la Festa del Papà, invitando a cimentarsi nella realizzazione della zepola, dolce tipico del 19 marzo, utilizzando un ingrediente segreto: l'originale e inimitabile Amarena **Fabbri**. Per i papà wine lovers Lo Schiava Trentino DOC di Cavis. Un vino rosso che nasce da un importante vitigno autoctono del territorio, la Schiava, richiamandone le antiche tecniche di coltivazione e vinificazione della tradizione trentina. Il Cum Vineis Sclavis 2022 è caratterizzato da un profumo fragrante e da un timbro fruttato che ricorda la ciliegia ed il lampone, il gusto è secco con sottofondo piacevolmente amarognolo, di mandorla e lampone. Un vero proprio omaggio alla storia e alla tradizione del territorio enologico in cui Cavit opera. Il Vigna Kolbenhof Gewürztraminer di J. Hofstätter. Nasce dalla selezione di una vigna della tenuta Kolbenhof di Tramin - Termeno, uno dei grandi cru del Gewürztraminer altoatesino. Il Kolbenhof è da sempre il maso più noto del paese che gli ha dato il nome Traminer. I pregi dei suoi vigneti erano riconosciuti già dai Padri Gesuiti di Innsbruck, che dal 1722 fino allo scioglimento dell'ordine nel 1773 vinificavano lì il loro vino. Il Senia Nero d'Avola di Cortese. Per questo vino biologico, l'azienda siciliana guidata da Stefano e Marina Girelli, ha scelto la fermentazione in barrique aperte con piccoli lotti di circa 150 litri. Senia viene prodotto da vigneti con un'età che varia dai 15 ai 30 anni. Un vino dal colore rosso rubino molto intenso, all'olfatto spiccano le note fruttate di marasca, prugna e more insieme a nuance balsamiche che ricordano la liquirizia e le carrube. In bocca ha grande corpo con un'acidità presente che rinfresca il palato, molto longevo chiude con dei tannini morbidi e intensi. La bollicina Mas du Jario di Grosjean. Uno spumante metodo classico ottenuto da uve Pinot Noir, austero e raffinato. Jario identifica l'affascinante scenario naturale di questa bollicina che ben rappresenta il terroir della Valle d'Aosta. Si distingue per la freschezza, l'acidità e la mineralità, dall'intenso profumo floreale con spunti agrumati, spiccano classiche note di crosta di pane e sentori di fiori bianchi e, al gusto risulta essere sapido, dalla bolla fine e persistente, verticale nella sua eleganza. Il Giustino B. di Ruggeri. Dal colore giallo paglierino intenso, spuma persistente e un bouquet di profumi straordinariamente ampio e complesso, il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato di Ruggeri è un vino ricco ed armonico, dal gusto tutto elegante. La box Tre annate di Tenute Navarra. Tenute Navarra propone una box con tre annate diverse (2020, 2021, 2022) del Maribu - Cerasuolo di Vittoria DOCG. Si tratta di una Limited Edition che presenta e racconta i valori della famiglia Navarra e la storia di un territorio che ha un'attitudine ed una passione plurisecolare per le coltivazioni vitivinicole. Per i papà amanti degli spirits La grappa Candolini Bianca di Fratelli Branca Distillerie. Una grappa morbida e profumata, dall'aroma e gusto equilibrato e particolarmente delicato. Prodotta con distillati dalla qualità accuratamente selezionata, limpida e piacevole, è una grappa fresca che seduce e conquista per la sua raffinatezza. Una vera e propria icona e un distillato di punta della tradizione Made in Italy che ha conquistato il cuore di generazioni e generazioni di consumatori. Le box speciali di Mazzetti d'Altavilla. I Maestri Distillatori del Monferrato propongono varie box speciali, tra cui il kit Negroni Experience, per ricreare a casa il celebre cocktail con una ricetta esclusiva a base di Bitter, Gin e Amaro Gentile Mazzetti. Da non perdere anche la Piccola Degustazione Riserve di Famiglia, dedicata ai papà amanti delle grappe e del tempo, con 6 bottiglie da 10 cl con tutte le grappe riserve Mazzetti, pluripremiate dai concorsi internazionali. Di Indira Fassoni. Commenti. Qualità tecniche, varietà delle forniture e servizio di assistenza sono alla base del successo del gruppo veneto che affianca architetti e designer in tutto il mondo: da Panama agli Stati Uniti, passando per Dubai e Hong Kong.