



## Basta un click per un piatto chic!

Con Italiqa il pranzo della tradizione di Natale suona alla tua porta.

Italiqa consegna direttamente a casa tua il primo piatto principe della tradizione emiliano-romagnola.  
Il Kit ideale e tante altre nuove idee per il tuo regalo gourmet!

Tortellini prodotti artigianalmente e Brodo di cappone fresco firmati dallo chef **due stelle Michelin** Valentino Marcattili.

Solo su [www.italiqa.it](http://www.italiqa.it) è possibile acquistare un Kit comprensivo di **Tortellini e Brodo freschi**, realizzati secondo la tradizione emiliana, con ingredienti selezionati e di alta qualità, senza conservanti o glutammato.

Basta giornate intere passate ai fornelli per organizzare i pranzi delle Feste. Ora è possibile proporre ai propri ospiti un piatto d'alta cucina in pochi minuti: è sufficiente far bollire il Brodo, regolarlo di sale, calare i Tortellini e farli cuocere per pochi minuti. E il **pranzo di Natale** è pronto!

Tortellini e Brodo, confezionati in un comodo ed elegante packaging, e imballati in modo da conservarne perfettamente le qualità organolettiche, sono anche una bellissima **idea regalo** per tutti coloro che amano l'alta cucina, la tradizione e i prodotti gourmet Made in Italy.

Vuoi far assaporare l'atmosfera natalizia di casa agli amici che vivono all'estero? Il Kit di Italiqa viene consegnato in tutta Europa in 24 o 48 ore.

E se il Tortellino non vi appassiona, Italiqa festeggia il suo primo compleanno proponendo altri due primi piatti della tradizione: i **Passatelli** e la **Zuppa Imperiale** con Brodo di cappone.

I Passatelli in brodo sono un piatto simbolo della Romagna, perfetta sintesi di forza ed eleganza, di decisione e delicatezza, in grado di appassionare qualsiasi buongustaio. Si preparano a partire da un impasto di pane secco grattugiato, Parmigiano Reggiano, uova, noce moscata, scorza di limone. Utilizzando un apposito ferro che le sfoglie romagnole sanno impiegare con maestria, dall'impasto si ricavano dei 'vermicelli' che vanno cotti nel brodo in ebollizione.

La Zuppa Imperiale è invece una minestra tipica bolognese, il piatto delle nonne, che da queste parti hanno sempre amato i primi di sostanza. È poco conosciuta e diffusa al di fuori della regione, nonostante anche l'Artusi la citi – con il nome di minestra di semolino composta (di cui esistono due versioni) – nel suo celeberrimo ricettario "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Si tratta di piccoli cubetti preparati a partire da un particolare impasto cotto al forno, i cui ingredienti sono semola, uova, Parmigiano Reggiano, sale, noce moscata.

Il Kit dei Tortellini (così come quello dei Passatelli e della Zuppa Imperiale) si acquista sul sito <http://www.italiqa.it/shop> ed è disponibile in **due formati**: per 8 persone, con 1 kg di Tortellini e 2 Lt di Brodo di cappone; per 4 persone, con 500 g di Tortellini e 1 Lt di Brodo, prezzo a partire da € 39 (spese di spedizione incluse per l'Italia).

Non solo pasta... Italiqa è anche **Affini!** Una linea di **oggetti di design, accessori e attrezzature** legati al mondo della cucina e della tavola presentati per la prima volta a Taste Pitti 2014. Tutti prodotti artigianalmente, rigorosamente Made in Italy e dal taglio sartoriale, perché la qualità e il design sono la caratteristica distintiva di tutti i prodotti firmati Italiqa: grembiuli, canovacci, tovagliette ed etichette adesive sono perfette idee regalo per il Natale. Anche questi disponibili su <http://www.italiqa.it/shop>.

**Potete scaricare il comunicato stampa e le immagini in alta risoluzione nell'Area Stampa del sito web di Italiqa: <http://www.italiqa.it/area-stampa>**

#### **Italiqa**

Tel. +39 0542850030

Fax. +39 0542061105

[www.italiqa.it](http://www.italiqa.it)

[info@italiqa.it](mailto:info@italiqa.it)

FB <https://www.facebook.com/italiqa>

#### **Ufficio Stampa Erbacipollina**

Tel. +39 0542850591

Mob. +39 3492840301

Fax. +39 0542061105

[www.erbacipollina.it](http://www.erbacipollina.it)

[ufficiostampa@erbacipollina.it](mailto:ufficiostampa@erbacipollina.it)