



## **“L'Europa firma i prodotti dei suoi territori” Tutte le attività si concentrano sulla Pesca e Nettarina di Romagna IGP**



Milano, 12 luglio 2023 - Si è svolta il 29 giugno la *Social Breakfast* targata Sonia Peronaci, che ha celebrato la Ciliegia di Vignola IGP, l'insalata di Lusina IGP e la Pesca e la Nettarina di Romagna IGP.

Riservato ad un ristretto gruppo di blogger ed influencer appassionati di cibo, l'evento ha dato risalto ai prodotti offrendo a tutti i partecipanti la possibilità di gustarli al naturale o di impiegarli in diverse ricette dolci e salate nella meravigliosa cucina di Sonia Factory. Oltre allo stare insieme e al poter trascorrere una mattinata spensierata tutti i partecipanti hanno avuto modo di approfondire la campagna “L'Europa firma i prodotti dei suoi territori” attraverso brochure e spiegazioni puntuali relativamente alle attività svolte per la comunicazione delle certificazioni DOP e IGP dei prodotti ortofrutticoli coinvolti.

Si è appena aperta infatti la stagione della Pesca e Nettarina di Romagna IGP e l'estate sarà l'occasione perfetta per scoprire e gustare al meglio questi prodotti. Snack ideali per una merenda estiva, sono frutti amati sia per il loro sapore e la loro freschezza, sia soprattutto per gli innumerevoli benefici, ricche di antiossidanti le Pesche e le Nettarine di Romagna IGP rallentano il processo di invecchiamento e favoriscono le funzioni diuretiche e digestive.

Si può degustare il prodotto anche in spiaggia all'evento *Be Fruity!* dedicato alla Pesca e alla Nettarina di Romagna IGP. Questo roadshow itinerante percorrerà 3 diverse regioni italiane e farà tappa in 7 località balneari italiane, dal 14 al 30 luglio, portando la festa nelle spiagge della penisola.

I bagnanti dei lidi che parteciperanno all'iniziativa riceveranno il prodotto fresco, direttamente sotto l'ombrellone. Al calar del sole, gli ospiti avranno la possibilità di degustare smoothie e cocktail realizzati con la Pesca e la Nettarina DOP e IGP presso gli stabilimenti in spiaggia: un aperitivo perfetto per rinfrescarsi e divertirsi con gli amici.



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON IL CONTRIBUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE  
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE  
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.



Per chi non può partecipare all'iniziativa anche questo mese è prevista una ricetta mixology da provare a casa! Per la Pesca e la Nettarina di Romagna IGP è stato selezionato Michael Limoni, bartender di Faenza che da anni collabora e rappresenta aziende prestigiose di Beverage & Spirits. Head bartender al Botanico di Faenza e Customer Consulting per La Fenice Catering & Banqueting, Michael ha alle spalle, molti corsi ed esperienze con professionisti del bartending, nazionale e mondiale. Il suo motto è DRINK'N'ROLL, a rappresentare uno stile di vita professionale alla ricerca costante della crescita personale e per il settore tutto del mondo del Bartending.

## **COCKTAIL DI PESCA E NETTARINA DI ROMAGNA IGP**

### **Ingredienti:**

Tequila, 700ml

Pesche e Nettarine di Romagna IGP, 4

Succo di lime, 25ml

Syrup alla Fava di Tonka, 10 ml

Porto Rosso, 2cl

Acqua, 500ml

Zenzero, 1 radice

### **Fasi preparatorie:**

Per la tequila infusa:

Lasciare in infusione per circa 24 ore le bucce di 4 Pesche di Romagna IGP in 700 ml di tequila. Successivamente filtrare con filtro carta, superbag o filtro panno e imbottigliare.

Per la soda alle Pesche e Nettarine di Romagna IGP e acqua allo zenzero:

Centrifugare le pesche sbucciate per ottenere un composto che conserveremo in frigo coperto e utilizzeremo in seguito.



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON IL CONTRIBUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE  
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE  
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.



Far bollire una radice di zenzero pelato tagliata a pezzi in 300ml acqua, miscelare e aggiungere altri 200 ml di acqua. Far ribollire e successivamente raffreddare.

Aggiungere le pesche centrifugate ai 500 ml di acqua e zenzero, miscelare e successivamente filtrare il tutto nuovamente con filtro carta, superbag o filtro panno.

Fare raffreddare bene in frigo, successivamente aggiungere al soda siphon e gasare con 2 cariche.

Raffreddare per almeno tre ore.

### **Procedimento:**

Miscelare 25 ml di succo di lime con 10 ml di sciroppo di fava tonka e 45 ml tequila infusa alle bucce.

Mescolare ed aggiungere in top la soda alla pesca e l'acqua di zenzero. Aggiungere in float 2 cl di porto rosso. Guarnire con la Pesca di Romagna IGP tagliata.

Il video della ricetta realizzata con la Pesca e Nettarina di Romagna IGP sarà disponibile nei prossimi giorni sui canali Youtube e Instagram del partner della campagna *I Love Italian Food*.

*Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea, e per la parte italiana dai Consorzi della Pera dell'Emilia-Romagna (capo fila del progetto), dell'Asparago Verde d'Altedo IGP, della Ciliegia di Vignola IGP, della Pesca e la Nettarina di Romagna IGP, dell'Insalata di Lusia IGP, del Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP e del Radicchio di Chioggia IGP.*



Per maggiori informazioni: –  
[ufficiostampa@sopexa.com](mailto:ufficiostampa@sopexa.com)  
02 86 37 444

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



**CAMPAGNA FINANZIATA  
CON IL CONTRIBUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA**

**L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE  
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE  
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.**

