

## FRAISES ET CHAMPAGNE ROSÉ, UN ACCORD PARFAIT POUR LES AMOUREUX



La campagne de la Saint-Valentin, « I Love Fruit & Veg from Europe », fait monter la température avec l'accord mets et vin le plus sexy : des fraises et du champagne strictement rosé pour marquer l'occasion avec une touche de douceur et de bien-être.

La campagne, soutenue par les organisations de producteurs italiennes Agritalia, A.O.A., La Deliziosa, Meridia et Terra Orti, et cofinancée par la Commission européenne, vise à promouvoir, en Italie et à l'étranger, l'achat et la consommation de fruits et de légumes européens de qualité, également dans leurs versions bio et AOP/IGP.

Les fraises sont de puissantes alliées pour la santé cardiaque, car elles réduisent le cholestérol et les triglycérides, elles contiennent des antioxydants et favorisent une bonne circulation. Nutritionnellement, elles sont excellentes : sans graisse, sans sodium et riches en folate et en vitamine C, elles stimulent le système immunitaire.

Mais pourquoi les fraises sont-elles le symbole par excellence de l'amour ? La raison remonte aux Romains de l'Antiquité, qui les ont associées à Vénus, déesse de l'amour et visage sensuel par excellence, pour souligner le pouvoir aphrodisiaque de ce fruit à la couleur rouge vif et à la saveur voluptueuse. De plus, les graines de fraises étaient considérées comme des symboles de fertilité.

De nos jours, les fraises et le champagne pour la Saint-Valentin sont une combinaison classique pour le romantisme, mais avec une nouvelle touche – pétillante rose – que les experts recommandent parce qu'elle est plus délicate.

Et pour ravir votre partenaire, voici l'un des apéritifs les plus célèbres et faciles à réaliser à base de fraises et de champagne : le « vin mousseux Rossini », créé en Italie en 1929, au Harry's Bar de Venise. Mélangez simplement 3 fraises avec une cuillère à soupe de jus de citron et une cuillère à café de sucre. Mettez la purée de fruits dans un verre à flûte, puis versez le champagne très lentement. N'oubliez pas que la purée de fruits fait pétiller les bulles.

Le résultat est une symphonie olfactive : les fraises fraîches libèrent leur arôme doux et fruité, tandis que le champagne ajoute des notes florales et légèrement citronnées. Fraises et champagne : un accord parfait et un accompagnement idéal pour des moments de sensualité et d'amour.

Appréciez. Ça vient d'Europe !

Pour en savoir plus : [www.ilovefruitandvegfromeurope.com](http://www.ilovefruitandvegfromeurope.com)