



Fragole e champagne rosé protagonisti della tavola degli innamorati

Il progetto I Love Fruit & Veg from Europe presenta un San Valentino sexy e salutare, con l'abbinamento gustoso e romantico per eccellenza

Eboli, 13 febbraio 2024 - Il **San Valentino targato “I Love Fruit & Veg from Europe”** prende una piega audace con l'abbinamento “food and wine” più sexy che ci sia: **fragole e champagne rigorosamente rosè per contribuire in dolcezza e anche in benessere a questa ricorrenza. Il progetto**, sostenuto dalle organizzazioni di produttori italiane Agritalia, A.O.A., La Deliziosa, Meridia, Terra Orti e cofinanziato dalla Commissione Europea, ha l'obiettivo di promuovere, in Italia ed all'estero, l'acquisto ed il consumo consapevole di prodotti ortofrutticoli europei di qualità, anche nelle loro versioni biologiche e DOP / IGP. Le **fragole** sono grandi alleate per la salute del cuore, perché controllano il colesterolo nel sangue, i trigliceridi, lo stress ossidativo e facilitano la circolazione. L'apporto nutrizionale è ottimo: sono senza grassi, senza sodio e sono ricche di folati e vitamina C, per le difese immunitarie. **Ma perché le fragole sono un simbolo per eccellenza del romanticismo?** La motivazione risale agli Antichi Romani, che le associavano a Venere, dea dell'amore, figura sensuale per antonomasia, per sottolineare il **potere afrodisiaco** di questo frutto, dal colore rosso vivo e dal gusto avvolgente. Inoltre, i semi delle fragole erano considerati simboli di fertilità. Tornando ai nostri giorni, per San Valentino fragole e champagne, un classico del romanticismo senza tempo, ma con un nuovo trend rappresentato dalle **bollicine rosate**, che gli esperti consigliano di bere perché più delicate. E, per stupire il partner, ecco servito uno degli aperitivi più famosi a base di fragole e champagne e facile da preparare: lo **“sparkling wine Rossini”**, nato in Italia all'Harry's Bar di Venezia nel 1929. Basta frullare 3 fragole con un cucchiaino di succo di limone e un cucchiaino di zucchero, mettere nella flûte prima la purea e poi versare molto lentamente lo champagne, ricordando che la frutta frullata, a contatto con i vini spumanti, provoca una forte reazione spumosa. Una **sinfonia olfattiva**: le **fragole fresche** sprigionano il loro aroma dolce e succoso, mentre il bouquet dello **champagne** aggiunge note floreali e leggermente



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.





agrumate. Fragole e champagne: un abbinamento consolidato ed ideale per accompagnare momenti di sensualità e di amore.

Enjoy. It's from Europe!

Per altre ricette: www.ilovefruitandvegfromeurope.com

Contatto media: info@ilovefruitandvegfromeurope.com



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.

