

Retrobottega

IL MAGAZINE DI PREZZEMOLO & VITALE



Christmas
* * edition * *

PAG 4
SE NATALE
SA DI BUONO
*WHEN CHRISTMAS
TASTES DELICIOUS*

PAG 6
UN BRINDISI,
MILLE EMOZIONI
*ONE TOAST,
A THOUSAND EMOTIONS*

PAG 7
MADE IN SICILY O
WELCOME BACK HOME?
*MADE IN SICILY
OR WELCOME BACK HOME?*

PAG 10
PANDORI E PANETTONI
HANNO UN AMICO IN PIÙ...
IL GELATO
*PANDORO AND PANETTONE
HAVE ONE MORE FRIEND... ICE CREAM*

Vol. 9 - Dicembre 2023

Retrobottega

IL MAGAZINE DI PREZZEMOLO & VITALE

RETROBOTTEGA
IL MAGAZINE DI PREZZEMOLO & VITALE
VOL. 9 - DICEMBRE 2023
PERIODICO IN ATTESA DI REGISTRAZIONE

Christmas *
* edition *

EDITORE:
VINCENZO PREZZEMOLO

DIRETTORE RESPONSABILE:
ANTONELLO RAVETTO ANTINORI

COORDINAMENTO:
PAOLA MARINO

ART DIRECTOR:
MARIA ELENA SARDINA

GRAPHIC DESIGNER:
GIULIA GATTUSO
IRENE CAROLLO

ILLUSTRAZIONI:
IRENE CAROLLO

TRADUZIONI:
GERMANA ANZALONE

FOTOGRAFIA:
TONY CAPELLI

ASSISTENTE ALLA FOTOGRAFIA:
CLAUDIA TODARO

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO:
MANUELA MARULLO - AVVOCATO
ALFREDO PECORARO - GIORNALISTA

Copyright ©2023 Prezzemolo & Vitale SPA
Via Siracusa, 10 - 90141, Palermo PA (Italia)

prezzemoloevitale.it

prezzemoloevitale.com

Seguici su

 Prezzemolo e vitale
Prezzemolo e vitale UK

 Prezzemoloevitale
Prezzemoloevitaleuk

Contenuti

Contents



4

Editoriale

Se Natale sa di buono

When Christmas tastes delicious

Giusi Vitale



6

Un brindisi, mille emozioni

One toast, a thousand emotions

Alfredo Pecoraro



7

Made in Sicily o welcome back home?

Storia e geografia del dolce di Natale
per eccellenza, il panettone

Made in Sicily or welcome back home?

*History and geography of panettone,
a Christmas dessert par excellence*

Paola Marino



10

Pandori e panettoni hanno un amico in più... il gelato

Pandoro and panettone

have one more friend... ice cream

Manuela Marullo



14 Il Natale buono

It's Christmas time



15 Spedizioni

Shipping



16 Gift Card e Packaging

Gift Card and packaging



17 Ceste

The Hampers



25 Abbinare

Pairings



28 Idee regalo

Gift ideas

Dolce & Salato



32 Menù



34 Pronti da cuocere



WHEN CHRISTMAS TASTES DELICIOUS

BY GIUSI VITALE

On Saint Martin's Day, my family used to taste my father's first wine and prepare the first pork ragout of the year. We welcomed winter's arrival with Moscato wine, new wine and the classic Sammartinelli biscuits.

I held firmly on to this tradition over time by gathering my family until this year when I forgot St. Martin's Day for the first time. I feel like I've betrayed a memory and had to think about that. First thing first, I promise my grandson to belatedly celebrate St. Martin's Day because it is vital to pass on customs, recall, and let the youngest know where their roots are to rely on them and move forward. However, why did this happen?

The seasons change and, consequentially, our perception of time. Yesterday, I had to wear a woollen jacket, while today, a linen one, which means that there is a 'short circuit'. Now, our effort must be to design new cycles without forgetting the old ones and treat the earth and the people living on it better. Kindness, care and awareness are what we owe to the memory of our ancestors. Kindness in the words and gestures we address to others, self-care, awareness of things, the times and time.

The ordered sequence of days, weeks, and seasons, which has formed our consciousness of a cyclical time by translating it into rooted traditions, no longer exists. It's neither Saturday nor Sunday and neither autumn nor summer, but soon it will be Christmas. And if there's one thing

that has a way of surprising us, even if it comes every year, it is Christmas. And that happens because it's not a date on the calendar but the act of giving, better yet, a mutual giving. So, just like St. Martin's Day, it's not a red-coloured date on the calendar, but a way of feeling, of translating time even when it seems weird to us. Here, you will find much of the long work – the good one – of the last few months. Do we only talk about food?

Well, yes, you can say that too. But food is nourishment, care for our body that supports thoughts, nurtures and allows them to express themselves. Food is history and travelling; that is what panettone, the most traditional Christmas sweets, tells us. Who would have thought that a tradition of the Lombardy region is the descendant of an even more ancient and widespread practice? What does the fluffy voluptuousness of a cake have to do with the essential ritual of breaking bread?

But since traditions evolve – while the seasons make fun of us by replacing a white Christmas of the past with a warm one – we interpret this trend by offering you a delicious mix with ice cream. And finally, we wish you to have someone you can toast with, as in the smiling words of Alfredo Pecoraro, an esteemed journalist whom we thank for wanting to play with us with the kindness typical of him.

At this point, what can I wish you other than to live time well, keeping in mind the past but promising a chance to the future? May this Christmas be merry, too.

Editoriale

Se Natale sa di buono

di GIUSI VITALE

In casa mia per San Martino si assaggiava il primo vino che faceva mio padre, si preparava il primo ragù di maiale dell'anno e si salutava a moscato, vino nuovo e sammartinelli, l'arrivo dell'inverno.

Ho sempre mantenuto questa usanza radunando la famiglia, finché, per la prima volta quest'anno, mi sono dimenticata il giorno di San Martino. Mi sento come se avessi tradito una memoria e ho dovuto rifletterci. Prima di tutto una promessa, a mio nipote, di fare un San Martino "differito", perché è fondamentale trasmettere, rievocare, far sì che i più piccoli sappiano dove stanno le radici per farsene forti e andare avanti. E poi però, interrogarmi su come mai sia accaduto.

Le stagioni cambiano e con queste la nostra percezione del tempo: ieri indossavo una giacca di lana, oggi una di lino, e purtroppo non è un gioco di parole, ma un equilibrio in cortocircuito. Ora il nostro sforzo deve essere quello di disegnare cicli nuovi senza dimenticare i vecchi, trattare meglio la terra e trattare meglio le persone che la popolano, questo dobbiamo alla memoria dei nostri avi: gentilezza, cura e consapevolezza. Gentilezza nelle parole e nei gesti che rivolgiamo agli altri, cura di noi stessi, consapevolezza delle cose, dei tempi e del tempo.

La sequenza ordinata dei giorni, delle settimane e delle stagioni che ha formato la nostra coscienza di un tempo ciclico, traducendolo in tradizioni consolidate, non esiste più. Non è sabato, non è domenica e non è autunno né estate, ma tra poco sarà Natale. E se c'è una cosa che è in grado di sorprenderci, anche se arriva ogni anno, è il Natale. E questo accade perché non è una data sul calendario ma un dare, semmai e un darsi vicendevole. Dunque, così come San Martino, non è un rosso sul calendario, ma un modo di sentire, di tradurre il tempo anche quando ci sembra strano.

Qui trovate buona parte - la parte buona - del lungo lavoro degli ultimi mesi, parliamo solo di cibo?



Beh sì, si può dire anche così. Ma il cibo è nutrimento, cura per questo nostro corpo che sostiene il pensiero, lo alimenta e gli permette di esprimersi. Il cibo è storia ed è viaggio, questo ci racconta il più tradizionale dei dolci natalizi: il panettone. Chi lo avrebbe mai detto che la tradizione lombarda è figlia di una tradizione ancora più antica e diffusa? La voluttà soffice di un dolce cosa ha a che fare con lo spartano rituale di spezzare il pane?

Ma siccome le tradizioni si evolvono, ecco che mentre le stagioni si beffano di noi sostituendo un caldo Natale a quello bianco di un tempo, interpretiamo questa cosa proponendo un mix ghiotto con i gelati, e infine vi auguriamo di avere qualcuno con cui brindare come nelle sorridenti parole di Alfredo Pecoraro, giornalista stimato che ringraziamo per aver voluto giocare con noi con la grazia che gli è usuale.

Cosa posso augurarvi, a questo punto, se non di vivere bene questo tempo, tenendo a mente il passato, ma promettendo una chance al futuro? Che sia buono, anche questo Natale

Un brindisi, mille emozioni

One toast, a thousand emotions

Cin cin. Cheers. Alla salute.

Si alzano i calici, i bicchieri o le pinte, ci si guarda negli occhi. **Un brindisi non è per sempre. Si rinnova.** Si dice che questo rito sia comparso nel Medioevo, l'etimologia del sostantivo viene accostata al termine tedesco "bring dir's", io porto verso di te il bicchiere.

Per il galateo i bicchieri non si devono toccare, per chi non ama i recinti si devono toccare eccome. Nella lingua italiana è un sostantivo maschile, ma per noi non ha genere, né tempo. E soprattutto si porta dietro tante emozioni: **allegria, spensieratezza, complicità, amicizia, felicità, ironia, speranza.**

Si brinda con vino, champagne, birra, spumante, rum, vodka, bourbon o con un cocktail. Basta che si brindi. Si brinda tra amici, ma anche tra ex nemici. Brindano gli adulti e brindano i più giovani nelle piazze per il rito della bottiglia a mezzanotte per festeggiare. Si brinda agli sposi, al neo laureato, al neo assunto. Si brinda persino alla morte, si faceva in Francia e si continua a fare anche in alcuni Paesi. Si brinda al bar, a casa, al pub, al ristorante, in sala ricevimenti, in campagna e in montagna. Al mare e nello chalet.

***E si brinda sempre.
Ci si guarda negli occhi. E si sorride.***



di ALFREDO PECORARO
Giornalista Journalist

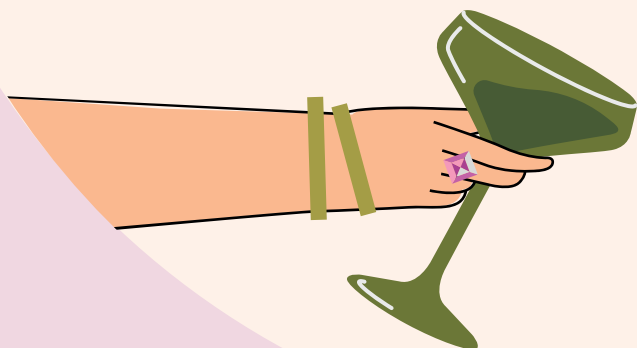
One toast, a thousand emotions.

*Cheers! Here's to you! To your health! We raise our glasses, flutes or pints and look into each other's eyes. **Toasting isn't forever. It's an act constantly renewed.** It is said that this ritual dates back to the Middle Ages. The word 'toast' apparently comes from the habit of pairing some toasts to eat with wine or beer to boost their flavour.*

*According to the rules of etiquette, glasses should not be clinked, but for those who do not like 'fences', glasses must be clinked indeed! In the Italian language, the word for drinking a toast, 'brindisi', is a masculine noun, but for us, it has neither gender nor tense. And above all, it brings many emotions with it: **joy, light-heartedness, friendly complicity, friendship, happiness, irony, and hope.***

We drink a toast with wine, champagne, beer, sparkling wine, rum, vodka, bourbon, or a cocktail. Anything is fine as long as we toast. We share a toast with friends, but even with former enemies. The adults and the younger ones are used to toasting in the square for the bottle ritual at midnight celebrations. We are used to toasting to celebrate the newlyweds, the new graduates, and the newly hired workers. We even toast to death. It was a French habit, and it continues to be a habit in some countries. We toast at the café, at home, at the pub, at the restaurant, in a reception room, in the countryside and the mountains, at the seaside and in the chalet.

***We always drink a toast.
We look into each other's eyes. And we smile.***



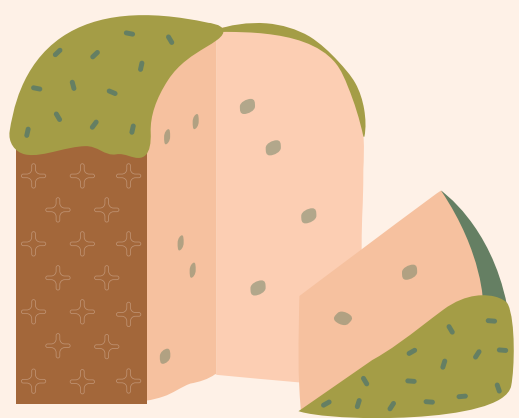
Made in Sicily or welcome back home?

Storia e geografia del dolce di Natale
per eccellenza, il panettone

Made in Sicily or welcome back home?

History and geography of panettone,
a Christmas dessert par excellence.

di PAOLA MARINO



Chi sa perché si parla sempre di panettone e mai di pandoro. Questo impasto soffice e burroso rimane il fratello-ombra del ben più noto e antico dolce simbolo del Natale: sua morbidezza candita il panettone.

Secondo me sta tutto nel mistero, infatti, mentre del pandoro si sa tutto - c'è un brevetto, una data un percorso documentato, una storia tutto sommato recente (il brevetto per il dolce a forma di stella viene depositato il 14 ottobre 1884) il panettone è invece proprio come certi fratelli maggiori agli occhi dei minori: avvolto nel mito. Eppure il panettone ha una storia e ha anche una geografia, magari imprecisa ma non priva di gustose suggestioni, considerato anche che, nato ufficialmente a Milano, ha trovato in Sicilia un posto tutto per sé.

Allora, prima la storia e poi la geografia: l'usanza del **pane di Natale**, in Italia, risale alla fine del 400, quando le cronache riportano il **"rito del ciocco"**. La classica famiglia riunita, ceppo acceso e capofamiglia che scalda il pane, lo distribuisce e ne tiene un pezzetto di buon auspicio per l'anno seguente. Non un pane qualunque però, ma un pane tondo "da signori".

Il pan de ton (bon ton\pan de ton\donne-toi un ton) era infatti impastato con la pregiata farina di frumento, normalmente prerogativa dei ricchi. I canditi sarebbero arrivati molto più tardi a completare l'originaria ricetta

Who knows why we always end up talking about panettone, never about pandoro? This fluffy, buttery, sweet bread has always lain in the shadow brother of the by far most famous and traditional dessert, which is the hallmark of Christmas: His Candied Melt-in-your-mouth Soft Panettone. As I see it, the reason lies in the mystery surrounding it. Unlike pandoro – which boasts a patent, a date, a documented path, and a recent history (the patent for the star-shaped cake was filed on 14 October 1884) – panettone is shrouded in myth just like some older brothers in the eyes of the younger ones. And yet, panettone has its own history and geography, perhaps vague but not without amusing suggestions, considering that it was officially born in Milan and found its own place in Sicily.

*So, first, history, then geography. The habit of eating **Christmas bread** in Italy dates back to the end of the 1400s when the chronicles reported the **"rite of the log"**. A traditional family used to gather around a lit fireplace where the patriarch would heat loaves of bread before giving them to his family. Then, he would save an auspicious slice for the coming year. And it was not just of any shape, though, but a dome-shaped bread like one eaten by wealthier*

- farina, burro, zucchero, uova, latte e acqua di rose - mentre il lievito madre fa la sua comparsa, pare, nel primo dopoguerra.

Ci sono poi numerose e più o meno suggestive leggende: dalla tavola di Ludovico il Moro - con questo Toni, il cui errore avrebbe condotto in tavola il dolce morbido e tondo, fino a un certo **Ughetti** che avrebbe dato il suo nome all'uvetta, ingrediente immancabile, ed è proprio su questo ingrediente che si innesta la geografia.

La geografia, dicevamo, è anche più misteriosa. Mentre la tradizione attribuisce i natali del panettone a Milano, un minimo approfondimento trova tracce di pani "di Natale" un po' ovunque: **il pan dolce emiliano**, con uvetta, noci, mandorle e pinoli, il pan farcito valdostano uvetta, castagne, fichi, ma poi c'è **lo Zelten** (di tradizione celtica) in Trentino con noci, pinoli, canditi e la variante modenese del pan dolce, in cui si aggiunge la saba (una specie di sciroppo di mosto d'uva). Infine, scendendo, in Sicilia i buccellati: pani di acqua e farina conditi con frutta secca (fichi, mandorle, noci*).

Ed ecco che torniamo al punto di partenza: se è vero che la Lombardia si aggiudica i natali ufficiali del panettone, in realtà, questo pane delle feste lievitato, soffice, condito, viaggia da sempre ed è a piccoli passi che **arriva in Sicilia in tempi relativamente recenti** - si parla degli ultimi 40\50 anni ma, come accade a certi viaggiatori, che di luogo in luogo vagano per fermarsi dove trovano la propria personalissima casa, il panettone in Sicilia ci si trova talmente bene da vincere premi e riconoscimenti. Siciliani sono stati **premiati al Campionato del mondo del Panettone**, al Panettone day, Panettone senza confini, Top Products 2023 solo stando alle cronache più recenti.

people. **The pan de ton** (bon ton/ pan de ton/ donne-toi un ton) was, in fact, made of precious wheat flour, which was usually a prerogative of the rich. Candied fruits would be added much later to complete the original recipe - flour, butter, sugar, eggs, milk and rose water - while sourdough made its appearance probably after the first post-world period.

Then, there are numerous and, in some ways, evocative legends: from Ludovico il Moro's dining table - with a certain Tony, whose mistake would have brought the soft and domed dessert to the table. Or **Mr Ughetti**, who would have given his name to raisins, a staple ingredient. And it is about this ingredient that geography comes in.

Geography, as we said, is even more mysterious. While tradition has it that Milan is the birthplace of panettone, a little further investigation has revealed traces of the habit of eating "Christmas bread" almost everywhere. There is **the sweet bread from Emilia Romagna** with raisins, walnuts, almonds and pine nuts, and the one from Val D'Aosta, which is stuffed with raisins, chestnuts, and figs. Then, in Trentino, there is **Zelten** (of Celtic tradition) with walnuts, pine nuts, and candied fruits. And, in Modena, we can find a variant of sweet bread enriched by the saba (a kind of grape must syrup). Finally, going southward, in Sicily, we have buccellato: a sweet bread made of water and flour and seasoned with dried fruits and nuts (figs, almonds, and walnuts*).

And here we are back to the starting point: Lombardy region officially has the paternity of panettone, yet this leavened, soft, seasoned holiday's sweet bread has always been a traveller. That is how, little by little, it has landed in Sicily in relatively recent times - we are talking about the last 40/50 years. However, as it happens to some travellers who wander from place to place to stop where they feel at home, panettone feels so comfortable in Sicily that it has won awards and recognition.

Il merito? La natura, ovviamente. **Le uve di zibibbo** per l'uvetta, **le mandorle pregiate di Avola**, le arance cresciute al sole per i canditi più profumati del mondo ma anche, per andare alle versioni contemporanee, il cioccolato puro e **i pistacchi di Bronte**.

Per non parlare della raffinatezza di lasciare la crema (di pistacchio) a parte, in modo da distribuirla sul panettone a piacere e solo al momento di servirla: solo un Siciliano che ha fatto esperienza con i cannoli poteva intuire che la crema è un piacere da ultimo minuto, altrimenti, messa prima, si sciupa e inzuppa l'impasto... A dirla tutta, insomma, è un mistero che il panettone non sia nato al sud, ma a noi campanilisti piace pensare che si sia comportato come molti altri: era chiaramente nato qui, ma deve essere andato al nord per fare esperienza e fortuna, e, ottenuto il successo, è finalmente tornato a casa. Dunque: ben tornato panettone.

PS Per solidarietà al fratello-ombra pandoro, prometto a breve due righe anche su quello che, peraltro, in Sicilia si fa, eccome.

**Curiosità: i buccellati erano farciti di frutti secchi con tutto il loro guscio, venivano distribuiti per le festività romane, durante gli spettacoli e gli intagli servivano per poterli spezzare e gustare a bocconi, frantumando i gusci resi più friabili dalla cottura. Ebbene, ancora oggi in Sicilia, è usuale per sagre e feste - ma anche a fine pasto in tavola - mangiare frutta secca, così cestone di noci, semi e mandorle con schiaccianoci sono il complemento immancabile delle serate di festa, si chiama "scaccio" ma anche questa è un'altra storia da raccontare.*

Some Sicilians were awarded at the 'Panettone World Championship', 'Panettone Day', 'Panettone Without Borders', and 'Top Products 2023', according to the most recent chronicles.

Whose credit is it? Nature, indeed. **Zibibbo grapes** for the raisins, **the fine almonds from Avola**, the sun-grown oranges for the most fragrant candied fruits in the world, and pure chocolate and pistachios from Bronte for the contemporary versions. Not to mention what stroke of ingenuity was choosing to put (pistachio) cream aside to coat panettone to your liking only when serving it. Only a Sicilian with great cannoli-making experience could have realised that cream is a last-minute gustatory joy. Otherwise, it gets ruined and soaks the dough...

Summing up, it's a mystery that panettone was not born in the South, frankly speaking. But we parochial people like to think its journey would be like many others. It must have been born here and later gone to the north to gain experience and fortune. Then, after having achieved success, it has finally returned home. So, welcome back panettone.

P.S. Out of solidarity with the shadow brother pandoro, I promise I'll write a few lines also on it, which, in Sicily, is definitely made.

**Titbits: buccellato was stuffed with nuts coming with their shells. They used to distribute them at Roman festivities and during shows. The cuts made on the pastry made it easy to break and taste them in bites by crushing the shells already softer after cooking. Even today, it is usual to eat nuts for celebratory occasions in Sicily - but at the end of a meal as well.*

So, baskets filled with walnuts, seeds and almonds, 'equipped' with a nutcracker, are the inevitable accompaniment to festive evenings. It is called "scaccio". But that is another story to tell.



**Pandori
e panettoni
hanno un amico
in più... il gelato**
*Pandoro and panettone
have one more friend... ice cream*

E se per rendere ancora più speciale e fresco questo Natale, sotto l'albero ci fosse una vaschetta di gelato da abbinare ad una fetta di panettone o pandoro in modo originale, semplice e gustoso?

Perché se è vero che il gelato è uno dei simboli dell'estate "made in Sicily", pochi semplici consigli vi porteranno a conservare uno spazio in freezer per una vaschetta di gelato anche durante le feste natalizie.

Ecco come abbinare i diversi gusti di gelato, magari aggiungendo altri ingredienti stuzzicanti come frutta secca, mirtillo o menta, per preparare ottimi dessert o veri e propri "piccoli piatti gourmet" da servire durante i pranzi e le cene natalizie.

What if a tub of ice cream was under your Christmas tree as a pairing for a slice of panettone or pandoro in an original, simple and tasty way to make Christmas days even more special and fresh?

Yes, ice cream is one of the symbols of "made in Sicily" summer, but a few simple tips will lead you to make room in your freezer for a tub of ice cream, even during the Christmas holidays.

Here's how to pair different flavours of ice cream, perhaps adding other appetizing ingredients like nuts, blueberries, or mint leaves to prepare excellent desserts or real "small gourmet dishes" to offer during Christmas lunches and dinners.

RICETTE

Piastrate una fetta di pandoro tradizionale o panettone pandorato e servitela calda, burrosa, croccante e fumante con due palline di gelato alla vaniglia e sbriciolate sopra dei cookies o della granella di frutta secca.

Ai più affezionati alla tradizione, un consiglio: versate il caffè caldo o il whisky di fine pasto in una tazzina con una pallina di gelato al caffè e accompagnatelo ad una intramontabile fetta di panettone classico.

I gelati al gusto cioccolato, gianduia, tiramisù o nocciola possono essere accompagnati da chicchi di caffè amaro e un po' di rum, insieme a una fetta di panettone con glassa e gocce di cioccolato.

Per i più audaci, il gelato fior di panna con una colata di cioccolato fondente e un po' di peperoncino si abbinano perfettamente al panettone pere e cioccolato.

Dopo una cena importante, per concludere il pasto o per preparare il palato ai sontuosi dolci della nostra tradizione, se hai voglia di freschezza e di un sapore frizzante, prepara una coppa abbinando al gusto limone qualche fogliolina di menta, un kiwi tagliato a cubetti, una grattugiata di zenzero e una parte croccante tostando in padella dei cubetti di panettone tradizionale con uvetta, scorza d'arancia candita e zibibbo.

Insomma, i suggerimenti adesso non mancano, ma non dimenticare l'ingrediente principale: il tuo tocco personale!

RECIPES

Grill a slice of traditional pandoro or panettone pandorato and serve it hot, buttery, crispy and steaming hot with two scoops of vanilla ice cream. Then, crumble some cookies or chopped nuts on top.

For the more daring, the fior di panna [basically plain cream] ice cream with a drizzle of dark chocolate and a few chilli peppers goes perfectly with panettone, pears and chocolate.

Chocolate, gianduia, tiramisù or hazelnut-flavoured ice creams can be accompanied by some grains of bitter coffee, a bit of rum, and a slice of panettone with icing and chocolate chips.

For those who appreciate tradition, a piece of advice: at the end of a meal, pour hot coffee or whiskey into a cup with a scoop of coffee ice cream and pair it with a timeless slice of Classic Panettone.

Le Eccellenze di Prezzemolo & Vitale
Gelato in gusti assortiti
Ice cream

If you want freshness and a sparkling flavour after a momentous dinner, to conclude a meal or awaken the palate for the sumptuous traditional desserts, prepare a cup with lemonflavour, a few mint leaves, a chopped kiwi, and grated ginger. Then, add a crunchy part by toasting cubes of traditional panettone in a pan with raisins, candied orange peel and zibibbo wine.



di MANUELA MARULLO
Avvocato, food lover
Lawyer, food Lover

There are plenty of suggestions now, but don't forget the main ingredient: your personal touch!



Artigianale o in vaschetta?

Chi dovesse storcere il naso pensando che il gelato in vaschetta sia “meno buono” di quello artigianale, si ricreda immediatamente poiché la qualità di un gelato non dipende dal suo contenitore, ma dagli ingredienti e dal metodo di lavorazione. Senza nulla togliere a tante gelaterie artigianali che creano ottimi prodotti, non sempre la “cremosità” di un gelato indica, infatti, la sua buona qualità, ma spesso quella consistenza così cremosa dipende dall'utilizzo di additivi che, magari, di artigianale hanno ben poco.

Piccoli consigli utili

Conserva il gelato in freezer, ma tiralo fuori qualche minuto prima del consumo, in modo da renderlo ancora più cremoso e gustoso. Se però pensi di non finire l'intera vaschetta in un unico momento, riempi le coppette o i bicchieri con il gelato necessario e riponi subito dopo la vaschetta in freezer. Un'altra cosa importante: una volta consumato l'intero contenuto, puoi riutilizzare le vaschette del gelato per conservare spezie, frutta o verdura già tagliata o ad esempio per conservare in freezer o in frigorifero sughi, minestre o zuppe fatte in casa.



Artisanal ice cream or in tubs?

Those who turn up their noses thinking that the ice cream in the tub is less good than the artisanal one are invited to change their mind because the quality of ice cream is not due to the container but the ingredients it is made of and the processing method. And without taking anything away from many artisanal ice cream shops that produce excellent products, the high creaminess factor of some ice creams does not necessarily means it is of superior quality. In fact, such creamy texture is often due to additives that are likely not artisanal at all.

Useful tips

Keep the ice cream in the freezer and take it out a few minutes before eating it to make it softer and tastier. If you will only eat some at one time, fill a cup or a glass with a portion of ice cream and immediately store the tub in the freezer.

One more thing: once the entire contents have been consumed, you can reuse the tub for storing spices, already-cut fruits or vegetables or, for example, to keep homemade sauces, broth or soups in the fridge or freezer.

CATALOGO P&V 2023 CHRISTMAS CATALOGUE



Le pagine che seguono contengono comunicazioni commerciali a scopo promozionale

Il Natale buono *It's Christmas time*



Il bello dei regali? Sceglierli!

Qui puoi farlo con cura, e tutta l'attenzione che meriti, che meritano.

E dato che ormai abbiamo tutto quello che ci serve, **cosa c'è di meglio che scegliere qualcosa di buono e prezioso per chi ami?**

Le ceste sono profumati assaggi che ricevi a Natale e puoi gustare quando vuoi: puoi scegliere tra centinaia di prodotti, conserve, vini, dolci tradizionali, e confezionarli come preferisci, dalla suggestione tipica del vimini, all'eleganza del legno o alla pratica leggerezza colorata delle scatole.

Basta poco per dare tanto!

The beauty of gifts? It's receiving them, indeed! That's why we give them with thoughtfulness. We pamper those we care about as we would like to be pampered.

And since we now have everything we need, what could be better than choosing something special and precious for those close to your heart?

Our hampers are filled with fragrant tastings you can receive at Christmas and enjoy whenever you want. You can pick from a wide selection of products, preserves, wines, and traditional sweets, which can be packaged to your liking: from the typical evocative wicker or the elegant wood to the practical, colourful lightness of our boxes.

It doesn't take much to give a lot!

Spedizioni Shipping

Palermo

Ordine minimo € 30

Costo € 5.90

Consegna in giornata



Palermo

Minimum order € 30

Cost from € 5.90

Same day delivery

Italia

Ordine minimo € 30

Spedizione standard - tariffa fissa € 12.90

Consegna in 4/5 giorni lavorativi

Italy

Minimum order € 30

Standard shipping € 12.90

4/5 working days



Europa

Ordine minimo € 30

Spedizione standard € 24.90

Consegna in 7 gg lavorativi



Europe

Minimum order € 30

Standard shipping € 24.90

7 working days



Gift Card



Scegliere uno tra i mille doni possibili, incartarlo con cura pregustando l'effetto che farà, immaginare lo stupore degli occhi che lo scopriranno, la sorpresa e la gioia: **fare un regalo è un viaggio, un modo di avvicinarsi.**

Per questo adoriamo preparare i pacchetti da spedire, **siamo complici del vostro affetto**, dei messaggi che attraverso di noi inviate a qualcuno che è più o meno lontano. Pensieri che passano di mano in mano, che parlano di attenzione, arrivano al cuore. Puoi scegliere i prodotti per una cesta o donare la libertà di scegliere regalando una **gift-card**, al resto ci pensiamo noi!

Choosing one of the thousand possible gifts, wrapping it carefully anticipating what effect it will have, imagining the amazement of the eyes that will discover it, and the surprise and joy as well: making a gift is a journey, a way of getting closer. That is why we love to prepare the gifts to be sent.

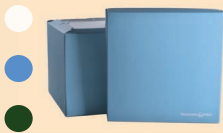
We are allies of your affection, of the messages you send through us to someone who is more or less far away. They are thoughts that pass from hand to hand, speaking words of attention and reaching the heart. You can choose the products to fill a hamper or a gift-card to give the freedom to choose. We'll take care of the rest!

25 €

50 €

100 €

Packaging



Quadratella alta
Squared giftbox
6,9€



Scatola 2 bottiglie
2 bottiglie box
3.90€



Scatola 3 bottiglie
3 bottiglie box
4.90€



Scatola con cordoni
Giftbox with lanyards
4.90€



Cassetta di betulla
Birch box
3 bottiglie 8.90€
6 bottiglie 12.90€



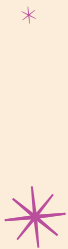
Vassoio di legno
Wooden tray
M 5.50€ / L 7.50€



Box in vimini
Wicker box
M 13€ / L 15.50€

Ceste The Hampers

Guantiera Siciliana



€ 85 iva incl

Vassoio di legno

- **Giù Giù** - Cioccolato di Modica IGP - vari gusti 60g
- **Giù Giù** - Nucatuli - fichi 350 g
- **Giù Giù** - Caponata di melanzane 300 g
- **Giù Giù** - Confettura biologica monodose 50 g
- **Giù Giù** - Miele monodose - gusti assortiti 50 g
- **Castellucci** - Miano Brut 75 cl
- **Giù Giù** - Mandorle sgusciate 100 g
- **Giù Giù** - Calamari 500 g
- **Le selezioni di P&V** - Piccantino del Belice 280 g
- **Giù Giù** - Salame al pistacchio 250 g
- **Giù Giù** - Patè di olive verdi 200 g
- **I peccatucci di Mamma Andrea** - Crema di pistacchi 200 g
- **Giù Giù** - Crackers integrali con grano Maiorca 200 g
- **Giù Giù** - Panettone con gocce di cioccolato 1 Kg

Ceste The Hampers

Aperitivo di Natale



€ 110 iva incl

Scatola quadratella alta

- *La Nicchia* - Capperi al sale 100 g
- *Giù Giù* - Filetti di tonno in olio d'oliva 200 g
- *Fongo* - Grissini stirati a mano 200 g
- *I peccatucci di Mamma Andrea* - Crema "Sfincione" con cipolle e pomodoro 200 g
- *Giù Giù* - Salsiccia classica 200 g
- *Giù Giù* - Miele monodose - gusti assortiti 50 g
- *Le Eccellenze di P&V* - Taralli Cacio & Pepe 250 g
- *Antinori* - Santa Cristina - Brut 75 cl
- *Giù Giù* - Cioccolato di Modica IGP - vari gusti 60g
- *Le Eccellenze di P&V* - Tartufini dolci misti 140 g
- *Le Eccellenze di P&V* - Pecorino sotto vino 400 g
- *Le Eccellenze di P&V* - Mortadellina al tartufo 500 g
- *Giù Giù* - Panettone pandorato 1 Kg

Ceste The Hampers



Per Tradizione



€ 120 iva incl

Scatola cordoncini

- **Lunardi** - Cantucci al cioccolato 200 g
- **Le Selezioni di P&V** - Lenticchie di Ustica bio 400 g
- **Giù Giù** - Panettone con gocce di cioccolato 1 Kg
- **Le Marchesine** - Saten 75 cl
- **Tasca Sallier** - Syrah 75 cl
- **Le Eccellenze di P&V** - Salame al chianti 200 g
- **Le Eccellenze di P&V** - Parmigiano Solodibruna minimo 30 mesi 200 g
- **Le Selezioni di P&V** - Primosale al pistacchio 300 g
- **Le Eccellenze di P&V** - Torroncini morbidi con nocciole 200 g
- **Le Nicchia** - Capperi al sale 100 g
- **Le Eccellenze di P&V** - Olio Extravergine di oliva IGP 500 ml
- **Le Eccellenze di P&V** - Salsa dolce con fichi senapati 40 g
- **Le Eccellenze di P&V** - Salsa dolce con pere e zenzero 40 g
- **Fongo** - Grissini stirati a mano 200g

Ceste The Hampers

Cena
a sorpresa



€ 125 iva incl

Scatola quadratella alta

- *Le Eccellenze di P&V* - Grissini al rosmarino 200 g
- *Cusumano* - 700 - Brut 75 cl
- *Giù Giù* - Salsiccia al finocchietto 250 g
- *Le selezioni di P&V* - Primosale al pistacchio 280 g
- *Giù Giù* - Cioccolato di Modica IGP - vari gusti 60g
- *Le Eccellenze di P&V* - Parmigiano Solodibruna minimo 30 mesi 200 g
- *Giù Giù* - Crema di pistacchio bio 200 g
- *Giù Giù* - Spaghettoni 500 g
- *Giù Giù* - Sugo di salsiccia e melanzane 300 g
- *Cusumano* - Shamaris 75 cl
- *Giù Giù* - Panettone con gocce di cioccolato 1 kg
- *Le Eccellenze di P&V* - Torroncino mandorle e pistacchi 200 g
- *'A Ricchigia* - Croccante alle mandorle 100 g
- *I peccatucci di Mamma Andrea* - Gelatina di Malvasia 135 g

Ceste The Hampers



Pistacchio
Mon Amour



€ 140 iva incl

Vassoio di legno

- **Bortolomiol** - Filanda rosé brut 75 cl
- **Torre del Falasco** - Valpolicella Ripasso superiore - Valpatena 75 cl
- **Le selezioni di P&V** - Piccantino del Belice 280 g
- **Le selezioni di P&V** - Primosale al pistacchio 280 g
- **Le Eccellenze di P&V** - Grissini alle noci 200 g
- **Le Eccellenze di P&V** - Paccheri di Gragnano IGP 500 g
- **Le Eccellenze di P&V** - Mortadellina al pistacchio 500 g
- **Le Eccellenze di P&V** - Salsa ai fichi senapati 40 g
- **Le Eccellenze di P&V** - Salsa alle pere 40 g
- **Giù Giù** - Confettura bio di fichi d'India 250 g
- **Giù Giù** - Patè di olive e mandole 200 g
- **Oro di Marsala** - Ragù di tonno 200 g
- **Giù Giù** - Olio extravergine di oliva Nocellara 500 ml
- **Giù Giù** - Salame al pistacchio 250 g
- **Giù Giù** - Caponata di melanzane 300 g
- **Giù Giù** - Panettone al pistacchio 1 kg
- **Giù Giù** - Miele di arancio bio con spargimiele 250 g
- **Baratti & Milano** - Cremino classico 200 g
- **'A Ricchigia** - Croccante al pistacchio 100 g
- **Le Eccellenze di P&V** - Tartufi dolci al pistacchio 200 g

Ceste The Hampers

Gusto Classico



€ 175 iva incl

Capellieria di legno

- *Giù Giù* - Nucatuli ripieni all'arancia 350 g
- *I peccatucci di Mamma Andrea* - Gelatina di Malvasia 135 g
- *I peccatucci di Mamma Andrea* - Gelatina di Nero d'Avola 135 g
- *Le Eccellenze di P&V* - Grissini alle noci 200 g
- *Giù Giù* - Patè di pomodoro secco 200 g
- *Lunardi* - Biscotti cioccolato e arancia 200 g
- *Baratti & Milano* - Gianduiotti 230 g
- *Le Selezioni di P&V* - Piccantino del Belice 280 g
- *Giù Giù* - Panettone al pistacchio 1 kg
- *Le Eccellenze di P&V* - Funghi chiodini 280 g
- *Sapori di grano* - Busiata lunga 500 g
- *Giù Giù* - Miele d'acacia bio con spargimiele 250 g
- *Giù Giù* - Salame dei Nebrodi al pistacchio 250 g
- *Le Eccellenze di P&V* - Bottarga di tonno grattugiata 42 g
- *Giù Giù* - Cioccolato di Modica IGP - vari gusti 60g
- *Giù Giù* - Patè di olive verdi 200 g
- *Giù Giù* - Pesto di zucchine, uvetta e pinoli 200 g
- *Giù Giù* - Tonno in olio d'oliva 300 g
- *Castellucci* - Milano Brut 75 cl
- *Cusumano* - Moscato dello zucco 50 cl
- *Giù Giù* - Olive nere Campagnole 350 g

Ceste The Hampers



Orient
Express



€ 195 iva incl

Vassoio di legno

- **Jacquart** - Mosaïque - Champagne brut 75 cl
- **Masi** - Costasera - Amarone Classico 75 cl
- **I peccatucci di Mamma Andrea** - Liquore di arancia amara 50 cl
- **Le Eccellenze di P&V** - Speck a tranci 350 g
- **Le Eccellenze di P&V** - Parmigiano Solodibruna minimo 30 mesi 200 g
- **I peccatucci di Mamma Andrea** - Crema "Sfincione" con cipolle e pomodoro 200 g

- **Oro di Marsala** - Caponata con tonno rosso 220 g
- **Giù Giù** - Panettone Tradizionale 1 kg
- **Pressenda** - Tagliatelle all'uovo 500 g
- **Bornibus** - Mostarda al miele 270 g
- **Giù Giù** - Sugo al nero di seppia 300 g
- **Lalaina** - Colatura di gambero rosso 100 ml
- **Le Eccellenze di P&V** - Pecorino al tartufo 1 kg

Ceste The Hampers

Glamour



€ 85 iva incl

Cappelliera di legno

- *Pa'ncucciato* - Panettone tradizionale 1 kg
- *Jacquart* - Mosaïque - Champagne - Brut cl 75



Abbinate Pairings



€ 104 iva incl

Natale d'oro

Cassetta di betulla

Jacquart

Mosaïque - Champagne - Brut cl 75

Masi - Costasera

Amarone Classico cl 75

Frescobaldi

Nipozzano - Chianti cl 75



€ 39 iva incl

Amari di Sicilia

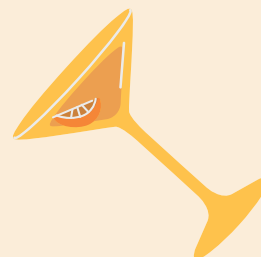
Scatola con 2 bottiglie

Rossa

Amaro Amara cl 50

Unico

Amaro di Sicilia cl 50



Abbinate Pairings



€ 43 iva incl

Duo italiano

Scatola con 2 bottiglie

Brigantia

Le Marchesine - Satén Millesimato cl 75

Frescobaldi

Nipozzano - Chianti cl 75



€ 85 iva incl

Bolle e Passione

Scatola con 3 bottiglie

Brigantia

Le Marchesine - Satén Millesimato cl 75

Valpantena

Valpolicella Ripasso Superiore -
Torre del Falasco cl 75

Masi

Costasera - Amarone della Valpolicella cl 75



Abbinate Pairings



€ 47 iva incl

Classici intramontabili

Scatola con cordoni

Cusumano

700 - Brut 75 cl

Giù Giù

Panettone tradizionale 1 kg



€ 52 iva incl

Spuntino di mezzanotte

Scatola con 3 bottiglie

Le Eccellenze di P&V

Parmigiano Solodibruna
minimo 30 mesi 700 g

Le Eccellenze di P&V

Salame Felino IGP 300 g

Frescobaldi

Nipozzano - Chianti cl 75



Idee regalo

Gift ideas

DOLCE



English Tea Shop

Calendario dell'avvento 50 g 15.90€



Twinings

Raffinata selezione di the - 40 filtri 22.90€

Valverde

Le tisane del benessere - 30 filtri 7.99€



Baratti & Milano

Selezione specialità 300 g 16.90€

Scatola in legno con cioccolatini assortiti 280g 19.90€

Idee regalo

Gift ideas

DOLCE



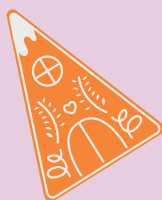
Leone

- Latta Carillon con gelatine 130 g 10.90€
- Latta Mongolfiera 80 g 14.90€
- Croccante di nocciola 150 g 14.90€
- Cioccolato fondente con cuore 14.90€
- di gelatina di frutta assortite 150 g 14.90€
- Praline di cioccolato gianduja con nocciola 150 g 14.90€



I peccatucci di mamma Andrea

- Albero di cioccolato fondente 370 g 29€
- Albero di cioccolato al latte e cocco 260 g 26€



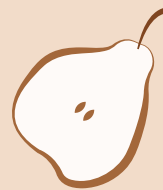
Idee regalo

Gift ideas

SALATO



Le Eccellenze di P&V
Parmigiano Solodibruna 700 g
22.90€



Le selezioni di P&V
Prosciutto crudo
di Parma intero
22€ al kg



Le selezioni di P&V
Prosciutto crudo Patanegra
80€ al kg

Idee regalo

Gift ideas

SALATO



Le selezioni di P&V
Bottarga di tonno pinna gialla
85€ al kg



Campisi
Filetti di sgombrò
in olio d'oliva 600 g
16.90€



Adelfio
Tonno rosso in olio d'oliva 600 g
29.90€



Campisi
Filetti di tonno
in olio d'oliva 600 g
19.90€



Menù di Natale

Ordina entro **LE 15:00 DEL 22/12**
Consegna alle **ORE 16:00 IL 24/12**

Antipasti

Involtino di melanzane con pere zenzero e pecorino San Michele	€ 3
Tortino di patate con cuore di formaggio al tartufo	€ 3.50
Tortino di cavolfiore con salsiccia e fonduta di pecorino	€ 5.50
Tortino di patate con carciofi e speck	€ 5.50
Polpettine di melanzane con salsa di pomodoro e stracciatella	€ 5.50
Funghi ripieni	€ 3.50

Primi piatti

Lasagne con pesto di pistacchio e speck	€ 7
Cannelloni con ricotta e spinaci	€ 7
Involtini di melanzane con linguine alla lido	€ 7
Lasagne con ragù di manzo, funghi porcini, scamorza e scaglie di mandorle	€ 7
Anelletti con triglie e finocchietto	€ 7

Secondi piatti

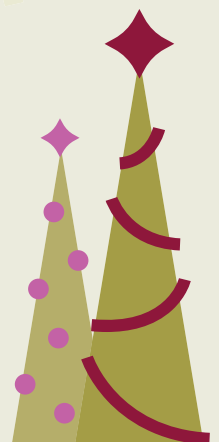
Cosciotto di maiale con salsa ai lamponi	€ 9
Rollò d'agnello agli aromi con riduzione alle castagne e bacche di ginepro	€ 9
Filetto di salmone in crosta alle erbe con salsa yogurt e curcuma	€ 9
Involtini di pesce spada	€ 9
Coscia di tacchino al forno con demi glace	€ 9
Filetto di ombrina in crosta di pomodoro secco e nocciole	€ 9

Contorni

Caponata di melanzane	€ 3
Cipolline in agrodolce	€ 3
Friarielli saltati	€ 3
Patate rosolate al forno	€ 3
Funghi trifolati con aglio e prezzemolo	€ 3

Dolci *(ordine minimo 4 porzioni)*

Cassata siciliana	€ 16 al kg
Torta sette veli	€ 18 al kg
Mousse delizia al pistacchio	€ 20 al kg



Menù di Capodanno

3 antipasti, 1 primo, 1 secondo con contorno

Ordina entro **LE 15:00 DEL 28/12**
Consegna alle **ORE 16:00 IL 31/12**

35€ A PERSONA minimo 6 persone

Antipasti

Caponata di pesce spada con mentuccia
Tortino di patate con funghi e ragusano D.O.P.
Involtini di melanzane con pecorino e pere
Insalata di polpo con capperi, patate e pomodorini
Involto di spada marinato con arance e finocchio

Primi piatti

Timballo di riso salmone e curry
Lasagna con ragù di maiale, finocchietto e fonduta di parmigiano
Cannelloni con speck, funghi e scamorza

Secondi piatti

Stinco di maiale alla birra
Filetto di salmone in crosta di pistacchio
Tocchetto di salmone marinato con maionese all'aneto su misticanza
Cosciotto di maialino con salsa ai lamponi
Rollò di tacchino con speck, spinaci e fontina

Contorni

Cipolline in agrodolce
Friarielli all'aglio
Patate novelle rosolate al forno
Funghi trifolati con aglio e prezzemolo



Pronti da cuocere

I ripieni

- **Rollò di Pollo Modicano** 16€ al kg
- **Rollò di Tacchino** 18€ al kg
- **Rollò di Bovino** 20€ al kg
- **Rollò di Agnello** 29€ al kg
- **Rollò di Capretto** 32€ al kg
- **Pollo ripieno** 16€ al kg
- **Tacchinella ripiena** 17€ al kg
- **Cappone ripieno** 26€ al kg
- **Faraona ripiena** 18€ al kg
- **Brociolettini della nonna** 17€ al kg

Scegli la farcitura

Ripieno Montanaro

Salsiccia, grana, castagne, prugne, cipolla, mollica fresca, uova, timo, maggiorana, olio, sale.

Ripieno Natalizio

Primo sale, carciofi, speck, lardo, verza, grana, erba cipollina, olio, sale e pepe.

Ripieno agli agrumi

Arancia, limone, pangrattato, grana, uva passa, pinoli, prezzemolo e timo limonato.



Tagli speciali

Tagli speciali

- Pollo di Bresse 30€ al kg
- Tacchinella 15€ al kg
- Faraona 16€ al kg
- Cappone 20€ al kg
- Busto d'Anatra 19€ al kg
- Petto d'Anatra 39€ al kg
- Cosce d'Anatra 22€ al kg
- Oca 34€ al kg
- Cosce d'Oca 33€ al kg
- Cosciotto di Maialino 20€ al kg
- Coscia di Capriolo 35€ al kg
- Sella di Capriolo 65€ al kg
- Sella di Cervo 55€ al kg
- Coscia di Cinghiale 36€ al kg
- Sella di Cinghiale 30€ al kg
- Spalla di Cinghiale 34€ al kg
- Bovino Giappone Wagyu 220€ al kg
- Manzetta Prussiana 48€ al kg
- Ribeye Angus Argentino 40€ al kg
- Black Angus Irlandese 30€ al kg



Le specialità

- Filetto di Vitellina aromatizzato* 38€ al kg
- Rollò di Agnello arrotolato con capocollo* 29€ al kg
- Carrè di Maiale agli agrumi* 14€ al kg



Contatti

Contacts

Puoi acquistare la tua cesta presso i nostri punti vendita,
ordinare online sul nostro sito prezzemoloevitale.it

Il nostro team è a tua disposizione per qualsiasi informazione:

puoi scriverci a info@prezzemoloevitale.net

chiamarci al numero **091 611 92 94**

scriverci su whatsapp al **334 65 46 608**

Punti vendita:

Via Noto, 10

091 721 92 21 324 56 49 339

Via P.pe di Villafranca, 20b

091 612 38 37 333 27 27 726

Via Sciuti, 138

091 30 40 94 331 65 71 292

Via G. Di Marzo, 39

091 782 81 92 342 38 02 606

Via Aquileia, 80

091 22 75 79 337 15 50 175

Via Lulli, 5/7/9

091 681 74 80 339 69 34 422

Via Di Stefano, 20/22

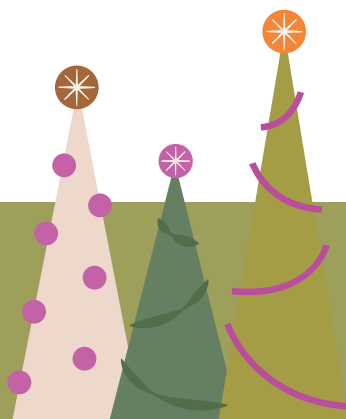
091 33 32 10 366 66 00 266

Via Torre di Mondello, 2 A/B

334 63 90 987

Molo Trapezoidale (Marina Yachting)
Via Filippo Patti, 30 - Palermo
327 138 9758

Christmas Store
Via Libertà, 36
Palermo



PREZZEMOLO & VITALE



* * Ceste P&V * * un dono, non un regalo

CREA LA TUA CESTA DI NATALE IN TUTTI I PUNTI VENDITA
O AL CHRISTMAS STORE DI VIA LIBERTÀ 36

CONSEGNE A DOMICILIO | SPEDIZIONI IN TUTTO IL MONDO DA € 12,90