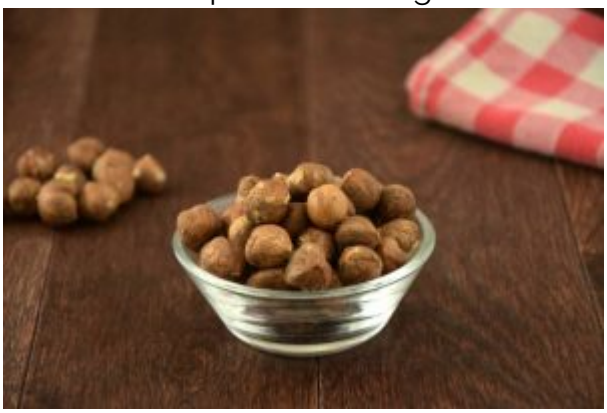
CORTILIA CELEBRA LA GIORNATA MONDIALE DEL TURISMO CON UN ITINERARIO ENOGASTRONOMICO TRA LE REGIONI ITALIANE



Category: Enogastronomia

Cortilia, il mercato online per fare la spesa di prodotti agroalimentari, per la bellezza e la pulizia della casa, in occasione della **Giornata Mondiale del Turismo**, che si celebra il 27 di settembre 2017, racconta le specialità enogastronomiche delle regioni italiane. Così, la Giornata Mondiale del Turismo può essere una valida occasione per un weekend fuori porta e per vivere ancora una volta, prima dell'arrivo della stagione fredda, il piacere del viaggio. Per tutti coloro che invece sono già rientrati nella quotidianità e non riescono a concedersi una fuga vera e propria, Cortilia propone un itinerario virtuale attraverso il gusto e le prelibatezze del Made in Italy, da ordinare sulla piattaforma e ricevere comodamente a casa all'orario prescelto.



Si parte dal Nord, con i prestigiosi vini dell'Alto Adige e si fa tappa in Piemonte, per assaggiare le nocciole IGP e la bistecca di coscia di razza piemontese, un'eccellenza del territorio. Se ci si spinge fino al mare della Liguria, Cortilia consiglia di provare il profumatissimo pesto al basilico, che trova la perfezione in un piatto di trofie artigianali.
Immancabili le tappe in Lombardia, per un risotto alla milanese con zafferano della Brianza ed una birra artigianale del birrificio pavese e poi in Emilia. Da Bologna a Ferrara, da Parma a Modena, la



pasta fresca la fa da padrona, come le tagliatelle condite con il ragù alla bolognese che sono un piatto molto saporito e con i giusti accorgimenti, facile da replicare anche a casa. In alternativa, la tigella, pasto della tradizione modenese più frugale, da gustare fino all'ultimo morso insieme a prelibati salumi.
Scendendo al Centro Italia una sosta è d'obbligo in Toscana, un vero e proprio paradiso per gli amanti della buona tavola, che non potranno fare a meno di una fetta di pecorino di Pienza oppure di un crostino di pane condito con dell'olio extravergine toscano, accompagnati da un bicchiere di Chianti Classico. Non solo specialità tipiche regionali, il territorio italiano infatti annovera, e Cortilia le ha scovate per i suoi clienti, piccole aziende agricole che si sono specializzate nella coltivazione di un prodotto, rendendo la propria realtà un'eccellenza nazionale. Come, tra le altre, Girolomoni che, con la missione di valorizzare e sostenere l'antica civiltà contadina, produce attualmente, a pochi chilometri da Urbino nelle Marche, una vasta gamma di pasta integrale e di grano duro, utilizzando energia proveniente da fonti rinnovabili.
Il Sud Italia ha molto da offrire ai suoi visitatori, con paesaggi pittoreschi e tanta cultura e sicuramente sa anche come solleticare il loro palato! Dalla mozzarella di bufala campana alla burrata, icona della cultura casearia del nord della Puglia, con un cuore cremoso di stracciatella e crema di latte, alle orecchiette artigianali al grano arso, perfette con le cime di rapa, ma comunque ottime per accogliere qualunque condimento della tradizione.



Scendendo ancora in questo itinerario immaginario tra i sapori regionali, Cortilia consiglia di spingersi fino in Sicilia, per godere dei gusti decisi della tradizione isolana. Assaporare l'odore del mare in una caponata di pesce spada, preparata secondo una tradizione tramandata da generazioni o celebrare il matrimonio tra pomodoro e melanzane in una deliziosa pasta alla norma.
Cortilia, piattaforma online nata nel 2012 con lo scopo di mettere in contatto consumatori ed agricoltori per fare la spesa come in campagna, ha ampliato negli ultimi anni la gamma della sua proposta, includendo prodotti da allevamento (carne e salumi), prodotti caseari (latticini e formaggi), pesce (di acqua dolce e di mare) e di recente anche prodotti per la cura della persona e della casa, tutti 100% naturali ed ecosostenibili. Con il fine di promuovere l'artigianalità e le tradizioni delle colture locali, Cortilia ha inoltre arricchito la sua proposta con specialità regionali ed eccellenze nazionali, selezionate dal team di esperti dell'azienda, non solo per portare piatti della tradizione nazionale, genuini e di elevata qualità, sulle tavole degli italiani, ma anche per diffonderne la conoscenza e comunicarne l'importanza.



Cortilia è una piattaforma online per l'acquisto di prodotti agroalimentari, per la cura della casa e della persona. È stata la prima realtà a mettere in contatto consumatori e produttori artigianali per fare la spesa come in campagna; infatti, con un click, porta a domicilio formaggi, pane, carne, salumi, marmellate, conserve, dolci, uova, vino, birra artigianale, prodotti per la cura della persona e della casa, oltre a frutta e verdura fresche di stagione. Lanciata commercialmente nel 2012, Cortilia è nata dalla passione di Marco Porcaro (fondatore) per il cibo genuino e per il mondo digitale.

www.cortilia.it

(i.c.)