



## **A Natale ecco il salame “lungo” tutte le feste**

### **Il salame Gentile da un metro Citterio, simbolo di ritrovata convivialità, da Natale all'Epifania**

*“Sarà un Natale organolettico, che darà spazio a tutti i 5 sensi – spiega lo psicologo Massimo Silvano Galli – come dicevano i latini “diffusivum” che si diffonde all'insegna del bello e del buono”*

*Tendenza confermata anche dalla stylist Stefania Aledi che prevede l'allestimento di una tavola curata “da galateo”, ma con tocchi pop e moderni.*

Uno speciale formato da un metro del salame Gentile “lungo” tutte le feste. Un'idea di Citterio che non stupisce lo psicologo Massimiliano Silvano Galli né la stylist Stefania Aledi che per questo Natale prevedono l'intensificarsi della voglia di stare insieme a familiari e persone care, circondati di affetto, avendo cura dei propri stati d'animo ma non solo, anche cercare di abbellire l'ambiente sarà importante, magari con una tavola un po' ricercata, curata e ricca di bontà.

“Se c'è una cosa che forse abbiamo imparato negli ultimi anni è la necessità di prenderci cura di noi stessi, dei nostri cari, del prossimo in genere. – spiega Galli - Così, dopo l'ultimo Natale trascorso all'insegna di una cura essenziale, quest'anno è l'occasione di dare spazio alla bellezza, alla cura del particolare da condividere con chi amiamo: un Natale organolettico che coinvolga tutti i sensi all'insegna del bello e del buono che, come dicevano i latini, è “diffusivum sui”: si diffonde, si trasmette e che sia un contagio d'amore”.

Tornare a festeggiare e allo stesso tempo avere la cura del dettaglio. Sarà un Natale all'insegna dei particolari come confermato dalla stylist Stefania Aledi: "In questo Natale, la tendenza è stare bene circondati anche da cose belle. Negli scorsi anni abbiamo privilegiato una tavola che fosse sì bella, ma anche pratica. Quest'anno invece l'imperativo è togliere dagli armadi il servizio di famiglia e apparecchiare come “da galateo”, arricchendo la mise -en-place con tocchi pop e moderni, magari di color oro e rosso, scovati in negozi e mercatini”.

Ecco che l'idea di Citterio si sposa perfettamente a questi nuovi bisogni di rinnovata convivialità. Adagiato sopra un tagliere e posizionato al centro della tavola, il Salame Gentile è perfetto per introdurre i numerosi pranzi e cene che si trascorreranno in famiglia, infatti il suo gusto dolce e delicato permette di soddisfare anche i palati più sopraffini.

“Il salame Gentile è perfetto per addolcire in tutti i sensi il Natale - aggiunge Citterio - Con la sua macinatura grossa, solo carni italiane selezionate, legato a mano e stagionato naturalmente per

oltre 40 giorni. Prodotto ancora oggi seguendo le ricette tramandate da cinque generazioni nel nostro stabilimento di Santo Stefano Ticino, uno stabilimento tecnologicamente avanzato, ma che lavora sempre nel rispetto della tradizione”.

Le fette del salame Gentile vanno presentate con un taglio obliquo, di uno spessore di circa 3 millimetri, per assaporarne il gusto pieno della sua dolcezza.

100% italiano, senza glutine e derivati del latte il Salame Gentile Citterio è disponibile nei formati da 400g, 800g e da 3kg.

Citterio propone inoltre anche la classicità dell’antipasto all’italiana con un ricco tagliere composto dal raffinato Grancotto di Vignola 100% italiano, dal Prosciutto Crudo Il Poggio senza conservanti e dall’originale Salame di Milano 100% italiano, dalla macinatura fine e dal sapore intenso.

Scopri tutti i prodotti su [www.citterio.com](http://www.citterio.com)

**Ufficio stampa**

Encanto public relations – tel. 02 66983707

Veronica Carminati – [veronica.carminati@encantopr.it](mailto:veronica.carminati@encantopr.it)

Cell. 334 3782823