

The logo for COCOONERS is displayed in a white, serif font against a dark, blurred background. The word "COCOONERS" is centered and occupies the width of the image.A close-up photograph of several colorful Easter eggs (pink, green, purple, and white) resting on a textured, light-colored surface, likely a cake or bread. The text is overlaid on this image.

Cosa mangiare (regalare) a Pasqua e a Pasquetta?

Gli amici e i parenti si prendono per la gola, anche come semplice cadeau

Natale con i tuoi, **Pasqua** con chi vuoi, purché si mangi. E se la stagione lo consente, è bello farlo all'aperto. E' vero, la classica gita fuoriporta, con picnic la si abbina solitamente a Pasquetta, ma con le tradizioni si possono anche sparpagliare le carte in tavola, per cui, se avete la possibilità di mangiare fuori, in tutti i sensi, fatelo senza sensi di colpa.

Le specialità sono tante e cambiano a seconda delle regioni, tuttavia esistono dei must a cui non si può proprio rinunciare. Che poi **Pasqua** non è sinonimo solo di dolci, ma, nel caso, potete anche puntare sui salati. E per dirla tutta, il cibo si può anche regalare. E' sempre apprezzato, soprattutto quando è di qualità e dietro alla sua preparazione ci sono aziende solide e serie che fanno ricerca anche per innovare all'interno della tradizione.

Quindi, se state pensando al pranzo di Pasqua o di Pasquetta o se siete invitati e volete portare qualcosa con voi, questi che vi segnaliamo possono essere i cadeaux enogastronomici giusti da donare a **Pasqua**.



Le uova...di storione

A Pasqua si sa, l'uovo rappresentato non solo sotto forma di dolce al cioccolato, ma anche di uovo colorato, è sinonimo di rinascita e vita in molte culture e tradizioni, ma fin da subito abbiamo asserito che la libertà di poter festeggiare e regalare prodotti in occasione di questa festività è davvero sacra, per questo si può puntare su articoli e cibi non necessariamente legati alla tradizione, ma indubbiamente di impatto, come nel caso del **caviale Giaveri** (ndr potete stare tranquilli, è completamente made in Italy e non dovrete bypassare nessun dazio con la Russia) che nasce come primo produttore italiano di storione e di uova di storione in provincia di Treviso. L'azienda da più di 40 anni lavora per ottenere un prodotto di elevata qualità e per questo ha optato per lavorare artigianalmente il caviale e di confezionarlo direttamente secondo gli insegnamenti dell'arte russa, che ha per fulcro la tradizione manuale. La salatura segue il tradizionale **metodo russo malossol** (poco sale), la **selezione delle uova avviene a mano** con assoluto rigore e precisione, come anche il confezionamento. Insomma, un'idea da regalare a se stessi o agli altri perché il caviale è sempre una buona idea.

<https://www.cocooners.com/cucina-ricette/cosa-mangiare-regalare-a-pasqua-e-a-pasquetta>

