









**24**<sup>6</sup>,50 SALSICCIA PICCANTE SUINO NERO MADEO 250 g circa



SOPPRESSATA DOLCE SUINO NERO MADEO 300 g circa

### DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025







DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



CACIOCAVALLO SILANO D.O.P. SAPORI&DINTORNI CONAD al taglio all'etto

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025







'NDUJA PICCANTE MADEO



PROVOLA SPIANATA PICCANTE MADEO al taglio all'etto

### DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



### DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



### DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025

### IL PRODUTTORE DEL MESE



I fratelli Pirro fondano la loro azienda in Calabria nel 1986 e lavorano instancabilmente con l'obiettivo di ottenere un prodotto di eccellenza del made in Italy. Una pasta di qualità fatta con passione e sapienza, nel rispetto della tradizione per una lavorazione del grano selezionato con cura, che conferisce alla Pasta Pirro un gusto inconfondibile.

La materia prima rigorosamente eccellente: semole di grano duro con caratteristiche superiori; alto tenore di proteine; elevato indice di glutine. Il risultato è un prodotto genuino che accoglie i sughi ed i condimenti più sfuggenti, ricco di gusto e delizioso al palato.

### **ECCELLENZE REGIONALI**











PECORINO FRESCO BRIZZI 800 g circa all'etto

## CACIOCAVALLO SILANO D.O.P. CROCE DI MAGARA al taglio all'etto

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025

### DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



PROVOLA BIANCA BRIZZI

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



**PROVOLA** 100% LATTE CALABRESE **VOLÀ DEDONI** 800 g circa all'etto

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



SALSICCIA **CURVA PICCANTE** SAPORI&DINTORNI CONAD 300 g

**DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025** 



**DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025** 



DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



**DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025** 







**AFFETTATI PICCANTI** SAN VINCENZO salsiccia - 80 g/ spianata - 90 g

,99

### DI CALABRIA D.O.P. SAN VINCENZO dolce/piccante

SALSICCIA

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



**DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025** 



SOPPRESSATA DI CALABRIA D.O.P. SAN VINCENZO dolce/piccante 300 g

### DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



'NDUJA DI SPILINGA ACCADEMIA DELLA 'NDUJA al taglio all'etto

### DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



**DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025** 



SAC A POCHE 'NDUJA RICETTA DI SPILINGA SAN VINCENZO

### DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



RICOTTA FRESCA **GUSTO DELICATO** CENTRALI **DEL LATTE** DI CALABRIA 250 g

### DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



INSALATA DI MARE FACINO 450 g

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025

## IL PRODOTTO TIPICO

## CACIOCAVALLO



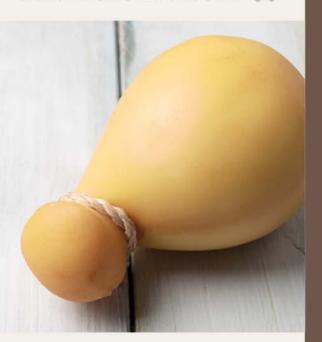
DESCRIZIONE

Il Caciocavallo Silano è un formaggio a pasta filata, dalla consistenza compatta e morbida nelle prime settimane, più dura e friabile con la stagionatura. Il sapore varia dal dolce e delicato nei primi mesi al più intenso e piccante nel tempo. Ha una crosta sottile e liscia, di colore dorato o ambrato. La sua forma a pera è iconica e deriva dal tradizionale metodo di stagionatura, durante il quale le forme vengono legate a coppie e appese a cavallo di travi di legno.

### LA TRADIZIONE

Ha origini antiche e viene prodotto nell'altopiano silano. La lavorazione segue metodi artigianali, con stagionatura naturale. Il nome deriva proprio dall'usanza di appenderlo a coppie su travi di legno per l'asciugatura.

### TRADIZIONE IN TAVOL







## LUOGO DA VISITARE

# SCALEA

Scalea ha origini antiche, risalenti all'epoca romana e bizantina. Nel Medioevo fu un importante centro longobardo e normanno, con torri e mura difensive ancora visibili. Fu dominata da vari signori feudali e nel tempo ha mantenuto il suo fascino storico con vicoli e palazzi nobiliari ben conservati.

### CURIOSITÀ

Il centro storico di Scalea è caratterizzato da scalinate e archi suggestivi. Il Palazzo dei Principi Spinelli è una delle residenze storiche più importanti. Tra le spiagge più rinomate c'è quella di Ajnella, con scogliere e grotte marine. Scalea è anche famosa per il peperoncino calabrese e la cucina tradizionale, ricca di sapori decisi e autentici.

## PERLA DA SCOPRIRE



DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



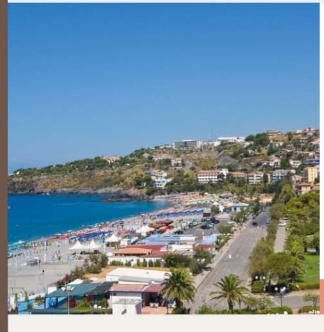
### DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



LIMONE DI ROCCA IMPERIALE I.G.P. origine Calabria - 1ª categoria

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025







SALSICCE Dolci suino nero madeo

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025













BOCCONCINI DI BOVINO ADULTO 100% CALABRIA **10**,95

OCHTRACTION

FETTINE SCELTE DI BOVINO ADULTO 100% CALABRIA

**15**,95

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



MACINATO SCELTO DI BOVINO ADULTO 100% CALABRIA **4**,20

**DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025** 

### DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



**DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025** 



BISTECCA DI BOVINO ADULTO CALABRESE 160 g

**5**,50

**DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025** 



MAXI BURGER DI BOVINO ADULTO CALABRESE 180 a

3,50

**DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025** 





## LA RICETTA TIPICA

## PASTA AL FORNO

# alla Calabrese

### INGREDIENT

400 g di pasta corta, 300 g di carne macinata mista, 200 g di salsiccia calabrese, 500 ml di passata di pomodoro, 200 g di provola o caciocavallo, 100 g di pecorino grattugiato, 2 uova sode, 200 g di mozzarella, 1 cipolla, olio evo, sale e pepe q.b.

### PREPARAZIONE

Trita la cipolla e soffriggila in una padella con un filo d'olio. Aggiungi la carne macinata e la salsiccia sbriciolata, rosola bene e poi versa la passata di pomodoro. Cuoci a fuoco basso per circa 30 minuti, regolando di sale e pepe. Cuoci la pasta in acqua salata, scolala al dente e condiscila con parte del sugo e una spolverata di pecorino. Taglia a pezzi la provola, la mozzarella e le uova sode. In una teglia unta d'olio, fai uno strato di pasta, aggiungi provola, mozzarella, uova sode e altro sugo. Ripeti fino a esaurire gli ingredienti, terminando con sugo e pecorino. Inforna a 180°C per circa 25-30 minuti, fino a quando la superficie sarà dorata. Lascia intiepidire qualche minuto prima di servire.

### TRADIZIONE IN TAVOLA





OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BELVEDERE PORTARO

**5**,25

### DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



FILETTI DI TONNO CON 'NDUJA CALABRESE CALLIPO 200 q

**3**<sup>€</sup>,79 € 18,95 al kg

### DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



TONNO ALL'OLIO DI OLIVA CALLIPO trancetti - 550 g/ filetti - 300 g

**7**,90

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO LAMETIA D.O.P. DEA CAROLEA

**8**,50

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



TONNO AL NATURALE CALLIPO 3x80 g - 168 g sgocc. 3,19 € 18,99 al kg sgocc

### DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



TONNO ALL'OLIO DI OLIVA CALLIPO 9x70 g **7**,99 € 12,68 at kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025







OLIO DI SEMI GIRASOLE BELVEDERE PORTARO pet – 1 L

**1**,59

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



PASSATA DI POMODORO 'A SARSA DA NUNNA SAPORI ANTICHI 680 q

**1**,29

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



SFOGLIE COLACCHIO integrali/ grano duro 300 g

**1**,99

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



ALICI PICCANTI SIRIANNI 200 g - 150 g sgocc.

**2**,99

MELANZANE
A FILETTI

A soundata a mano

APERIGUSTO FATTORIA SILA melanzane a filetti/ pomodori secchi 290 g

3,19



BRUSCHETTA FATTORIA SILA vari tipi - 180 g

**2**,35

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



CAFFÈ MOKA ORIGINAL MAURO 2x250 g

**5**,99

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025

### DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



CAPSULE
IN ALLUMINIO
PER CAFFÈ
ESPRESSO FORTE
CAFFÈ MAURO
COMPATIBILI
NESPRESSO
50 pezzi - 275 g

**7**,90 € 28,73 al kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025

### DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



MA CIALDE PER CAFFÈ PAC ESPRESSO ORIGINAL CAFFÈ MAURO 50 pezzi - 360 g

> **6**,49 €18,03 at kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



CAFFÈ MACINATO RICETTA CLASSICA AIELLO 2x250 q

**7**,49

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



CAFFÈ ESPRESSO GUSTO CLASSICO GUGLIELMO 3x250 g

**9**,90

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



LATTE

DOLCON

750 ml

DI MANDORLA

SENZA ZUCCHERO

classico/tostata





LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO CENTRALI DEL LATTE DI CALABRIA brik - 1 L

## DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025

LATTE DI MANDORL SENZA ZUCCHERO

BiGdrink GRSSBSR



BEVANDA VEGETALE AL LATTE DI MANDORLA DOLCIARIA MONARDO brik - 1 L

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



CONFETTURE CALLIPO fragola e melograno/ frutti di bosco bio/ pesca bio - 280 g/ clementine bio/ arance bio/

fichi - 300 a

**BIG DRINK** 6x18 cl

**GASSOSA** 



**BIBITA** FRIZZANTE AL CAFFÈ MOKA DRINK 6x18 cl

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025

### DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



### DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



**AMARO** CALABRISELLA 70 cl

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



ZAGARA DI CALABRIA

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025







TIMPA DEL PRINCIPE I.G.P. FERROCINTO

**7**,90

**PECORANERA** 

**GRECONERO** 

I.G.P. ROSATO

**TERRAMARA** 

CALABRIA

### DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



CIRÒ D.O.C. IPPOLITO

**3**,99

### DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



MAGLIOCCO ROSÈ BIO I.G.P. CALABRIA CAMPOVERDE

### DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025 DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



DRAGONE SELEZIONE I.G.T. LENTO

**5**,90

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



PEPEROSSO CALABRIA I.G.P. TERRAMARA

### DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



LIQUORE LIQUIRIZIA NERÒ BOSCO

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



SAMBUCA BOSCO

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025

## IL VINO TIPICO

# CIRÒ BIANCO

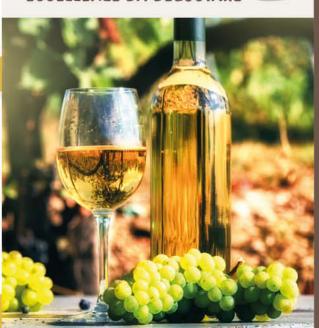
### DESCRIZIONE

Il vino bianco Cirò D.O.C. rappresenta una delle tipologie di vino incluse nella denominazione Cirò D.O.C. La composizione prevede l'utilizzo del vitigno Greco bianco, che costituisce almeno l'80% della miscela. Il profilo olfattivo di questo vino è armonico e piacevole, mentre al palato si manifesta come un vino secco, morbido, armonico e delicato.

### **ABBINAMENTI**

Il vino bianco Cirò D.O.C. è apprezzato per la sua complessità e qualità, riflettendo l'attenzione e la cura che vengono dedicate alla sua produzione. Questa tipologia di vino si sposa bene con diverse preparazioni culinarie, offrendo un'esperienza gustativa piacevole e versatile. Rappresenta un'ottima scelta per accompagnare piatti a base di pesce, frutti di mare, formaggi freschi e piatti leggeri, esalta i sapori e aggiunge una nota di eleganza al pasto.

### ECCELLENZE DA DEGUSTARE



## VALORIZZIAMO LE AZIENDE LOCALI

Scegliere e sostenere le realtà produttive locali a Filiera corta, è un impegno importante in cui vogliamo credere!

Preferire i prodotti del territorio, quelli a Km 0, significa valorizzare il lavoro e le tradizioni di una regione, ma anche avere rispetto per l'ambiente. Si abbattono sprechi e inquinamento, si riduce l'utilizzo dei carburanti e degli imballaggi favorendo l'ecosostenibilità. Si fa inoltre crescere l'economia di una regione e rimangono intatti i sapori genuini, che dalle aziende arrivano sulle nostre tavole.

LA QUALITÀ A KM O





## SCEGLIAMO PRODOTTI CALABRESI

La Calabria, una terra ricchissima che ha molto da ogrire!

Percorrendo le sue strade, dalla Sila, al Pollino fino ai borghi dei pescatori, vivendo i suoi territori, visitando i luoghi di produzione di eccellenza come campi coltivati, vigneti, allevamenti e distillerie, si entra in un suggestivo caleidoscopio di sapori, profumi e realtà da preservare. Scegliere i prodotti locali calabresi significa valorizzare le tradizioni e le tipicità enogastronomiche vicino a te, ma anche mangiare e bere la storia di una terra antichissima che ha molto da raccontare.

LA NOSTRA TERRA

## VIENI A TROVARCI IN CALABRIA

Offerta valida nei punti vendita che aderiscono all'iniziativa e che espongono il materiale pubblicitario.









proveniente da foreste gestite in maniera costenibile e/o da cellulosa riciclata e da fonti controllate in modo da garantire nel ter l'integrità del patrimonio forestale.

scopri il nuovo conad.it











inquadra il qr code





CONDIZIONI DI VENDITA I prezzi e le indicazioni di vendita dei prodotti riportati nel volantino sono praticati nel periodo indicato, nei quantitativi complessivamente disponibili e sino ad esaurimento scorte. La vendita dei prodotti riportati nel volantino è destinata a soddisfare l'uso familiare dei consumatori, eventuali limitazioni quantitative saranno comunicate a negozio. Fotografie e descrizioni hanno valore illustrativo. Prezzi e immagini riprodotte potrebbero subire modifiche dovute ad errori tipografici o a variazioni di legge anche fiscale, le correzioni saranno esposte in area di veni Informazioni sulle garanzie dei prodotti sono disponibili a negazio. Il presente volantino ha scopo informativo e non di offerta di vendita a distanza; viene recapitato gratuitamente nelle cassette postali.

