Giebnia, 1 lutego 2016 r.

**Włoskie specjały w POLOmarkecie**

***Nessun amore è più sincero dell’amore per il cibo* - czyli nie ma bardziej autentycznej miłości niż ta do jedzenia. To włoskie przysłowie idealnie odzwierciedla zamiłowanie mieszkańców słonecznej Italii do jedzenia. A od 3 lutego również klientów POLOmarketu. Sieć przygotowała bowiem wyjątkową, dwutygodniową, ucztę w stylu włoskim.**

**Jedna z najpopularniejszych na świecie, pachnąca bazylią i tymiankiem, charakteryzująca się czerwienią pomidorów i bielą makaronu – kuchnia włoska. Dzięki zróżnicowaniu klimatycznemu i regionalnemu oferuje ona szerokie spektrum potraw i produktów.**

**Najbardziej charakterystyczny jest kulinarny podział na** nord e sud, czyli północ, zdominowaną przez ryż, polentę (kaszkę kukurydzianą) oraz twarde sery owcze, i  południe – obfitujące w różnego rodzaju makarony. Każde miasto lub region może jednak poszczycić się charakterystycznym specjałem – w Bolonii – *spaghetti* *bolognese* (makaron z sosem bolońskim), w alpejskim Trydencie – *gnocchi* (kluski z dodatkiem ziemniaków, przypominające polskie kopytka), w Neapolu – pizza *margherita*, w Umbrii – trufle, na Sycylii – deser *cassata al forno* (sernik z białego sera, tzw. ricotty), w Emilia-Romagna zaś – *parmigiano reggiano* (parmezan) i *prosciutto di Parma* (dojrzewająca szynka parmeńska).

Kuchnia włoska to zresztą nie tylko tradycyjne potrawy, ale także wspólne wieczorne biesiadowanie z rodziną i przyjaciółmi, delektowanie się *primo* i *secondo piatto* (pierwszym i drugim daniem). - Już teraz, od 3 do 16 lutego, celebrować posiłki z najbliższymi w stylu włoskim będą mogli również klienci POLOmarketu.

- *Zapraszamy naszych klientów w kulinarną podróż po słonecznej Italii. To już kolejna edycja cyklicznie prowadzonych przez POLOmarket akcji tematycznych „Dookoła świata”, wpisujących się w ideę edukacji klientów. Edukacja jest dla nas bardzo ważnym elementem strategii marketingowej. Chcemy, aby klient świadomie dokonywał zakupów w naszej sieci.* – mówi Krzysztof Szultka, dyrektor marketingu w POLOmarkecie.

POLOmarket zaoferuje klientom nie tylko wyśmienite włoskie sery, m. in. *mozzarella* (125 g za 3,99 zł), *parmigiano* (100 g za 9,99 zł), *gorgonzola* (100 g za 4,59 zł), *mascasrpone* (250 g za 5,89 zł), ale także mączne specjały: *gnocchi* lub *tortellini* z mięsem (250-400 g za 4,39 zł), *tortellini* z grzybami (250 g za 4,99 zł), czy *lasagne* (1 kg za 11,99 zł).

Do przyrządzenia tradycyjnego sosu bolońskiego na pewno przydadzą się pomidory: pomidorki koktajlowe (400 g za 1,99 zł), passata (680 g za 3,99 zł), toskański sos pomidorowy (500 g za 4,99 zł), a także mięso mielone (500 g za 5,99 zł) oraz oliwa *egran fruttato* (500 ml za 19,99 zł). Trudno wyobrazić sobie także włoskie przysmaki bez zapachu bazylii, tymianku i oregano (10-15 g za 1,99 zł).

Według włoskiej tradycji do każdego dania powinno podać się chleb – już teraz chrupiący chleb śródziemnomorski w POLOmarkecie za 2,99 zł (500 g).

Mięso mielone, pomidory, makaron, parmezan - POLOmarket podpowie, jak przyrządzić z nich *lasagne*. Amanti della buona cucina, czyli wielbiciele dobrej kuchni, będą mogli rozsmakować się także w słodkich przysmakach. A po posiłku odprężyć się, popijając czarną kawę (kawa mielona lub ziarnista Lavazza, 250 g za 14,99 zł).

Włoskie inspiracje kulinarne znajdą się na stronie internetowej <http://www.polomarket.pl/dookolaswiata/> oraz na POLOmarketowym profilu facebookowym.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**POLOmarket** to jedna z największych polskich sieci supermarketów, zbudowana od podstaw   
z zaangażowaniem wyłącznie polskiego kapitału. Zaczynaliśmy w 1997 roku od 27 sklepów. Dziś POLOmarket to ponad 280 nowoczesnych placówek obecnych zarówno w małych, jak i dużych miastach na terenie całej Polski. Jesteśmy ulubionym miejscem zakupów milionów Polaków.

**Kontakt dla mediów:**

Izabela Trojanowska

Biuro prasowe POLOmarketu

Futurama communication intelligence

ul. Rozbrat 44a00-419 Warszawa

+48 690 383 630  
[izabela.trojanowska@futurama.ci](mailto:izabela.trojanowska@futurama.ci)