

Milano da Victum Café dove trovare le eccellenze enogastronomiche



### Le eccellenze enogastronomiche si trovano da Victum Café a Milano

MILANO: Dalla Puglia, con il pane di Altamura e la tipica burrata, alla Toscana, con il migliore olio extravergine con spremitura a freddo e basso tasso di acidità. E poi la Campania con la mozzarella di bufala e i pomodori di Capaccio, la Sicilia con il pesto senza aglio e i salumi e formaggi artigianali, rigorosamente senza conservanti, provenienti dalle diverse regioni tipiche italiane di

produzione. *Viaggiare mangiando* si può da Victum, lo store nel centro di Milano dove la qualità e la genuinità dei migliori prodotti selezionati per ogni regione d'Italia, si incontrano a tavola. Dalle briosche al mattino ai panini e piatti caldi o freddi a pranzo fino al buffet con ampia scelta all'ora dell'aperitivo. Il denominatore che unisce le diverse proposte è sempre la stessa vocazione: **l'accuratezza della selezione dei prodotti**, scelti direttamente dai proprietari nei luoghi con la migliore tradizione culinaria italiana al fine di garantire ai propri clienti un'offerta genuina e sana. Victum offre ai propri clienti la possibilità di degustare i migliori prodotti di ogni regione d'Italia con un **aperitivo itinerante** che accompagnerà anche i palati più fini in un viaggio enogastronomico da un capo all'altro della Penisola.

*“La vera vocazione del Victum è la possibilità di dare risalto a una ineguagliabile realtà alimentare che non ha paragoni nel mondo, che si trova solo nei posti più impensati, dove ci è capitato di trovare piccoli produttori che abbiamo avuto il privilegio di annoverare tra i nostri fornitori”, spiega il manager store di Victum.*

In un ambiente raccolto e familiare, sotto una gigantografia di Totò di Miseria e Nobiltà, da Victum ci si siede ai tavolini dal legno chiaro e, con una rilassante musica in sottofondo, ci si sente un po' come a casa. L'accoglienza dello staff è cortese e la vendita al dettaglio di prodotti artigianali consente di replicare a casa la qualità dell'offerta gastronomica. Si va dalla mozzarella di bufala campana con arrivi quotidiani da Paestum e Caserta, al pane di Altamura Pugliese o al campano lievitato naturalmente e cotto in forni a legna; dalla burrata pugliese con arrivi quotidiani alla polpa di pomodori e pomodorini coltivati nelle campagne di Capaccio imbottigliati naturalmente e senza conservanti. Il tutto condito con olio di oliva extravergine Toscano



prodotto artigianalmente con spremitura a freddo e basso tasso di acidità. Ma non solo è possibile trovare anche salumi e formaggi prodotti artigianalmente senza conservanti, provenienti dalle regioni tipiche italiane di produzione, la pasta (di Gragnano) fresca e artigianale, mentre i vini e spumanti sono prodotti da piccole cantine accuratamente selezionate con vitigni esclusivamente italiani. Concludono l'offerta marmellate e miele di produzione artigianale senza conservanti, prodotti sottolio della campagna Toscana e Pugliese raccolti e confezionati direttamente sul posto, come carciofi, peperoni, melanzane, e un'ampia gamma di salse particolari, come il pesto siciliano senza aglio, classico genovese, pesto romano, salsa di tartufi, crema di olive verdi, ceci ubriachi al radicchio, fagioli e broccoletti in olio di olive e peperoncino e tante altre eccellenze



gastronomiche tipiche di ogni regione. Ogni mese verranno organizzati aperitivi tematici con una degustazione enogastronomica dei prodotti tipici di una regione. Il denominatore che unisce le diverse proposte è l'accuratezza della selezione dei prodotti, scelti direttamente dai proprietari nei luoghi di origine per garantire un'offerta sana e genuina, risultato della migliore tradizione culinaria italiana.

Victum a Milano in Piazza Tricolore, angolo Viale Premuda, è aperto dalla colazione all'aperitivo.

Giovanna Moldenhauer