



## "Victum", la vetrina della qualità regionale

*Lo store milanese propone le golosità di tutti i territori della penisola in un ambiente raccolto e familiare sotto una gigantografia di Totò di Miseria e Nobiltà*



**Roma-** 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. Tutto questo è proposto **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, sana alternativa al classico panino.

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.

Da Victum è possibile inoltre **trovare salumi e formaggi prodotti artigianalmente** senza conservanti e provenienti dalle regioni tipiche italiane di produzione, la pasta (di Gragnano) è 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

*05/10/2013*