



Arriva online il MAXI-CUBO Pasta & Champagne del Pastificio dei Campi

Coronamento del binomio che ha consacrato il *concept* rivoluzionario di #BOLLEBUTTALAPASTA

Che lo Champagne piaccia a tutti si sa. La pasta altrettanto.

Il primo è lusso, brio e festa; la seconda è comfort, soddisfazione al palato e grande tradizione. Insieme sono un binomio che può scaldare il cuore e rendere indimenticabile una serata.

Il **Pastificio dei Campi** questo lo ha capito anni fa, quando **ha iniziato la sua attenta selezione di piccole cantine vitivinicole**, condotte da giovani e dinamici *vigneron* con le mani sporche della terra della mitica Champagne. Il loro mondo infatti è senza alcun dubbio quello che maggiormente rispecchia le scelte fatte dall'azienda produttrice di questa esclusiva Pasta di Gragnano IGP: **rispetto del territorio e dei tempi della natura; profonda consapevolezza nelle scelte di produzione; rigore nell'applicare i principi tradizionali che hanno reso grande il proprio prodotto.**

Nell'ultimo anno la perfezione di questo matrimonio gastronomico si è formalizzata nell'appuntamento mensile di **#BOLLEBUTTALAPASTA**, una cena-didattica che vede alla tavola del Pastificio dieci ospiti condotti nella degustazione da un produttore di Champagne sempre diverso ed intrattenuti dai piatti di giovani e brillanti chef, in una danza che potrebbe non finire mai, tra bolle e creazioni gastronomiche indimenticabili.

Sulla scia di questo fortunato *concept*, **per il Natale 2018 il Pastificio dei Campi ha voluto realizzare una confezione ad hoc**, che contenesse una delle bottiglie che - nel corso dell'ultimo anno di cene, chiacchiere e indimenticabili viaggi sensoriali - più ha soddisfatto l'idea di **indipendenza, purezza, originalità e terroir.**

Nasce così il **Maxi-Cubo Pasta e Champagne: 5 kg di Pasta dei Campi assortita** nei migliori formati prodotti dall'azienda – Paccheri di Gragnano IGP, Campotti di Gragnano IGP, Trotole di Gragnano IGP, Spaghetti di Gragnano IGP e Linguine di Gragnano IGP - e **una bottiglia di Champagne Sauvage**, etichetta prodotta dal giovanissimo enologo e proprietario **dell'azienda Champagne Delouvin-Nowack**, Geoffrey Delouvin.

In aggiunta, per gli acquisti effettuati entro dicembre 2018 all'interno del MAXICUBO verranno inseriti un **grembiule di #Bollebuttalapasta** e il **calendario** Pastificio dei Campi 2019!

Sauvage è una bottiglia selvaggia, autentica: 100% Meunier coltivato a Vandières, nella Vallée de la Marne. Uno Champagne che vuol dimostrare come anche questo vitigno possa spingersi "oltre" i suoi limiti, senza eccedere in orpelli né eccessi. Al naso note di albicocca ed erbe aromatiche, mentre al palato è fresco, teso, vivo e dinamico, con un finale molto lungo e sapido in cui riemergono sentori di frutta gialla. Uno Champagne che ben corrisponde al suo nome.

L'edizione di questa confezione Natalizia è - per ovvi motivi - limitatissima e la vendita è disponibile solo sull'e-shop aziendale del Pastificio dei Campi, al sito www.pastificiodeicampi.it.

Per scaricare la cartella stampa del Pastificio dei Campi o iscriverti alla newsletter dell'azienda vi invitiamo a consultare la sezione press sul sito internet www.pastificiodeicampi.it.

Pastificio dei Campi SPA

Via dei Campi, 50

80054 Gragnano –NA-

T. 081 801 8430

Mail info@pastificiodeicampi.it

Web www.pastificiodeicampi.it