

La Gazzetta

Newsletter destinée aux professionnels des métiers de bouche

SOMMAIRE

- Le printemps s'invite à l'apéritif 1
- Le rituel de l'apéritif italien : 2
- Huile d'olive Levante : 3
- L'Italie en bocal : 3
- Sélection gourmande : 3
- Recette : Bruschetta provolone 4
- Point culturel - Le 25 avril : la fête nationale italienne : 4



EDITO

Avec l'arrivée des beaux jours, le printemps s'invite à l'heure de l'apéritif, symbole de convivialité et de partage.

Dans ce numéro, découvrez notre sélection de produits incontournables : légumes grillés, charcuteries et huiles d'olive pour sublimer vos tables printanières. Laissez-vous inspirer par notre recette de bruschetta au provolone et plongez dans la culture italienne avec la fête nationale du 25 avril. Bonne lecture à tous !

N'hésitez pas à nous faire part de vos retours par email à : contact@vita-impex.fr.

L'équipe de rédaction

Le printemps s'invite à l'apéritif

Avec le retour du printemps, les journées s'allongent, les températures s'adoucissent et l'envie de se retrouver autour de moments simples se fait naturellement sentir.

En Italie, l'apéritif est bien plus qu'un instant gourmand : c'est un véritable rituel, un moment de partage où se mêlent authenticité, générosité et plaisir des sens.

Légumes grillés aux saveurs méditerranéennes, charcuteries fines et huiles d'olive parfumées composent des tables colorées et conviviales, parfaites pour accompagner les débuts de saison.

Une invitation à profiter pleinement des beaux jours, tout en mettant à l'honneur le savoir-faire italien.

La Gazzetta Vita Impex Magazine gratuit, distribué, et édité par la société Vita Impex. SAS au capital de 60 000€, réalisé par Vita Impex. Ne peut être vendu. Ce numéro est composé de 4 pages, incluant les couvertures et deux pages de publicité. Visuels non contractuels, suggestion de présentation, les millésimes sont assujettis à la variation des stocks. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Les propos rapportés dans les textes engagent l'opinion de leurs auteurs et ne représentent pas celle de la société Vita Impex. Ne pas jeter sur la voie publique.

Le rituel de l'apéritif italien

En Italie, l'apéritif ou l'aperitivo est bien plus qu'un simple moment avant le repas. C'est un véritable rituel où se mêlent convivialité, partage et plaisir des sens.

En fin de journée, amis, collègues ou familles se retrouvent autour d'une table pour échanger, se détendre et profiter d'un instant simple... mais essentiel.



L'incontournable : l'Aperol

Au cœur de ce rituel, l'Aperol s'impose comme une référence.

Apprécié pour :

- sa fraîcheur
- ses notes légèrement amères et fruitées
- sa couleur iconique.

Il est l'élément clé du célèbre Spritz, boisson emblématique de l'aperitivo.



Un moment de partage et de simplicité :

L'aperitivo repose sur une idée fondamentale : prendre le temps. Contrairement à un repas structuré, il s'agit d'un moment libre et spontané, où chacun se sert, goûte et partage. Les tables se garnissent de produits simples, mais riches en goût :

- Légumes grillés aux saveurs méditerranéennes
- Charcuteries traditionnelles
- Fromages italiens et antipasti
- Huile d'olive qui sublime chaque préparation

Réservez-dès maintenant auprès de votre commercial ou au 03 89 57 04 57.

Huiles d'olives "Levante"



Les huiles d'olive Levante se distinguent par leur authenticité et leur constance. Élaborées à partir d'olives sélectionnées avec soin, elles révèlent des saveurs méditerranéennes équilibrées, du fruité délicat aux notes plus intenses.

Pratiques et polyvalentes, elles trouvent facilement leur place dans tous les usages : assaisonnements, cuissons, marinades ou touches finales. Leur régularité assure un rendu maîtrisé, aussi bien en cuisine qu'en service.

Une solution idéale pour proposer à vos clients une huile d'olive 100% italienne de qualité, à la fois savoureuse, fiable et simple à utiliser au quotidien.

Découvrez-la dès maintenant et offrez à vos clients une expérience culinaire exceptionnelle. Contacter votre commercial au 03 89 57 04 57.

L'Italie en bocal :



Découvrez une sélection de spécialités italiennes authentiques, proposées par des marques de référence telles que D'Amico et Castellino.

Elaborés à partir d'ingrédients de qualité et selon le savoir-faire traditionnel, ces bocaux offrent des saveurs riches et ensoleillées. Olives, antipasti, légumes grillés ou sauces : des produits prêts à déguster, parfaits pour l'apéritif comme pour sublimer vos plats au quotidien.

Sélection gourmande :



Une sélection de marques emblématiques telles que Gerini, Negroni et Rigamonti, reconnues pour leur savoir-faire et leur exigence de qualité. Héritières de traditions authentiques, elles perpétuent l'art de la charcuterie italienne avec passion et précision.

À travers ces signatures, c'est toute la richesse du terroir italien qui s'exprime, entre authenticité, générosité et raffinement.

Venez consulter nos catalogues sur notre site : www.vita-impex.fr



BRUSCHETTA PROVOLONE

Préparation :

Coupez le pain en tranches puis faites-les légèrement griller.

Frottez chaque tranche avec une gousse d'ail pour apporter du caractère.

Ajoutez un filet d'huile d'olive, puis disposez les légumes grillés sur le pain.

Déposez des tranches de provolone par-dessus et passez quelques minutes au four jusqu'à ce que le fromage soit fondant.

Assaisonnez avec du sel, du poivre et quelques feuilles de basilic frais.

Servez chaud, idéalement à partager lors d'un apéritif convivial.

Buon appetito

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

- 1 baguette ou pain rustique
- 200 gr de provolone
- Légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons...)
- Huile d'olive extra vierge Levante
- 1 gousse d'ail
- Basilic frais
- Sel et poivre

Point culturel - Le 25 avril : la fête nationale italienne

Festa della Liberazione:

Le 25 avril, l'Italie célèbre la Festa della Liberazione, une date majeure de son histoire.

Elle commémore la fin de l'occupation nazie et du régime fasciste en 1945, marquant le retour à la liberté et à la démocratie.

Partout dans le pays, cette journée est célébrée par des cérémonies, des rassemblements et des moments de partage.

C'est une occasion importante pour les Italiens de se souvenir, mais aussi de se réunir autour de valeurs fortes comme la liberté, l'unité et la convivialité.



NOUVEAU

VITA IMPEX
La Gastronomie Italienne par passion
Société familiale fondée en 1988

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE NOS PRODUITS
SUR NOTRE SITE
www.vita-impex.fr

CATALOGUES 2026
VINS & ALIMENTAIRE

