

Gulli®

VIAGGIO NELLA QUALITÀ

COPIA OMAGGIO

ANNO IX - N° 100

SUPERMERCATO
Gulliver



Celebriamo 100 edizioni di storie, sapori e persone

A TAVOLA CON GULLI

PIANETA SPORT

BEAUTY

OROSCOPO

Consilia

il nostro miglior consiglio

Veri talenti, anche nel prezzo.

CASHBACK 10%
Solo per i possessori di

Gulli card CARRETTA



**Gelato Stracciatella
Consilia**

Conf. 500 g
3,98€/kg

1,99€

**Insalata
di Tonno e Mais
Consilia**

Conf. 160 g
12,44€/kg

1,99€



Offerte valide fino al 31 luglio nei punti vendita aderenti



Editoriale

Un traguardo importante, che riempie di orgoglio tutta la famiglia Gulliver: Gulli taglia il traguardo del 100° numero! Cento uscite che raccontano una comunità, che danno voce alle eccellenze del territorio, che rafforzano il legame con le persone che ogni giorno scelgono Gulliver.

Per festeggiarlo, in questo numero raccontiamo questo impegno dal territorio: dalla ristrutturazione del punto vendita di Chiavari, al torneo di beach volley di Salice Terme, dalla quarta edizione del torneo Trofeo Gulliver con le sfide di pallavolo a Dogliani e Chiavari, fino al torneo delle 5 Città ad Acqui Terme, al fianco della A.S. Novi Pallavolo.



**100 motivi
per amare il
territorio con
Gulli**

Ripercorriamo le radici e i sapori che ci uniscono: dalla dolcezza delle pesche gialle di Volpedo allo spumante Alta Langa, dal miele delle colline al sapore intenso delle acciughe. È un viaggio che passa per Asti, Voghera, Alessandria e per le spiagge della Liguria, dove ogni prodotto, ogni sapore, ogni esperienza porta con sé una storia da condividere.

Non mancano i consigli per stare in forma, per viaggiare, per prendersi cura di sé e degli amici a quattro zampe, le attività per i più piccoli e le escursioni per l'estate. Gulli non è soltanto un magazine: è un luogo dove sapori, persone e territori si fondono. Un cammino fatto di fiducia, passione e comunità: grazie per essere parte di questa storia.

Il Direttore





Sommario

Gulliver

EDITORIALE

A cura
del Direttore.

3

LE NOVITÀ DI GULLIVER

L'estate di Gulli tra
sport e sapori del
mare.

7

Nei menù
troverete le
ricette estive
vincitrici del
contest social
di Gulliver.

41

◆ Food e dintorni



I PRODOTTI DEL MESE

Pesche gialle di
Volpedo, dolcezza e
profumo dalle colline
piemontesi.

13



MOMENTI DI GUSTO

Acciughe in tutte le
salse: tre modi per
gustarle.

16



IL SOMMELIER DI GULLI

Spumanti Piemontesi
L'Alta Langa e la sfida
allo Champagne.

19



INTORNO ALLO STIVALE

Asti (Piemonte): un
centro storico tra pietre
antiche e torri.

30



L'ESPERTO DI FOOD

Giuseppe Bizoli, l'arte
del Ciuppin ligure.

23



A TUTTO GREEN

Apicoltura tra mare
e collina: le api liguri
e i mieli del basso
Piemonte.

27



A TAVOLA CON GULLI

Sapore di mare
Tramonto e gusto
A lume di candela

41 **INSERTO DA
STACCARE**



IN VIAGGIO CON GUSTO

Voghera e dintorni:
radici, gusto e comunità.

61

◆ Benessere



BENESSERE A TAVOLA

La dieta mediterranea ligure: olio extravergine, pesce azzurro e verdure.

67



UNIVERSO BIMBI

Estate in famiglia: parchi avventura e fattorie didattiche in Liguria da non perdere.

3



BEAUTY

Beauty da viaggio: must-have per la vacanza perfetta.

71



AMICI A 4 ZAMPE

Spagge dog friendly in Liguria: dove andare con i nostri amici a 4 zampe.

87

◆ Stare insieme



CASA E CONSIGLI

Candele e profumi fatti in casa con ingredienti del territorio: un tocco locale per ogni ambiente.

75



PIANETA SPORT

Sentieri d'altura tra colline e crinali: escursioni e trekking sportivi nel Basso Monferrato.

79

LEGGI IL VOLANTINO ONLINE

Potrai sfogliare il volantino sul tuo tablet o smartphone inquadrando con le apposite App il Qr-Code a lato.



◆ Tempo libero



ASCOLTA LEGGI GUARDA

Tutte le novità del mese.

91



OROSCOPO

L'oroscopo di Luglio.

98



Connettiti a **Facebook** ed **Instagram** per essere aggiornato quotidianamente su tutte le novità dei Supermercati Gulliver.

I contenuti del presente magazine sono aggiornati alla data di chiusura del numero. Eventuali variazioni successive non dipendono dalla redazione.

Gulli
VIAGGIO NELLA QUALITÀ

www.supergulliver.it
Numero Verde: 800753346

Gulliver
SUPERMERCATO

Magazine dei Supermercati Gulliver

Copia Omaggio | Anno IX - numero 100 - 2025 - Luglio

Editore Alfi S.r.l., Via Voghera 59, 15052 Casalnoceto (AL)
Coordinamento redazionale: Ameri Communications
Direttore Responsabile: Daniela Boccadoro
Redazione: Victoria Del Prete, Fabio Ciancone, Fabiola Miccoli
Grafica e impaginazione: Tohu Design

Stampa: Caleidograf Srl
Via Milano, 45 - 23899 Robbiate (LC),
Tel. +39 5905311 P.I. 01682840135
Pubblicazione mensile: Iscrizione al Tribunale Ordinario di Alessandria n° 509/2017
Reg. Stampa 44 del 15/03/2017



Abbiamo a cuore la tua opinione

*Aiutaci a migliorare
la tua esperienza di spesa*



**inquadra il QR-Code
e compila il nostro
questionario**

L'ESTATE DI GULLI TRA SPORT E NUOVI PUNTI VENDITA



PICCOLI CAMPIONI SULLA SABBIA: IL BEACH VOLLEY ACCENDE L'ESTATE DI SALICE TERME!

Un'estate all'insegna dello sport e del divertimento a Salice Terme, dove **BVO Beach Movement** ha organizzato un emozionante torneo di beach volley dedicato ai bambini dai 7 ai 12 anni. BVO Beach Movement è un movimento che si manifesta su sabbia. Il movimento diventa **moto, fisico e mentale, individuale e collettivo** che si esprime sul campo sportivo. La sabbia è il suo elemento, terreno di azione, partecipazione e condivisione di tutte le attività BVO.

L'iniziativa, che ha trasformato la sabbia in un palcoscenico di entusiasmo e gioco, ha visto la partecipazione di giovani atleti pronti a mettersi in gioco tra battute, schiacciate e tanto tifo. A sostenere l'evento c'era anche **Gulliver**, partner dell'iniziativa, che ha contribuito a rendere la giornata ancora più speciale con animazione, premi e tanto colore.

Tra partite spettacolari, nuove amicizie e sorrisi a non finire, il torneo si è rivelato un grande successo, coinvolgendo famiglie, allenatori e piccoli sportivi in una festa dello sport all'aria aperta. Una bella occasione per promuovere uno **stile di vita attivo e sano** sin da piccoli, in un contesto naturale come quello delle terme, perfetto per unire movimento e benessere.

TROFEO GULLIVER 2025 - TRE GIORNI DI VOLLEY E PASSIONE A DOGLIANI

È stata un'edizione ricca di emozioni quella del Trofeo Gulliver 2025, andato in scena a **Dogliani** con tre giornate dedicate alla pallavolo giovanile nelle categorie **Under 12, Under 14, Under 16 e Under 18**. In campo si sono alternate tante **squadre del territorio** che, con impegno, grinta e spirito

sportivo, hanno dato vita a partite combattute e coinvolgenti, regalando al pubblico entusiasmo e spettacolo.

Un applauso speciale va a tutti i giovani e le giovani atlete, agli allenatori, alle famiglie e ai volontari che hanno contribuito alla piena riuscita del torneo. A sostenere l'evento, ancora una volta, è stato Gulliver, main sponsor e partner di questa manifestazione, affiancato da numerose realtà locali, tra cui le **cantine del territorio** e il **CSI Cuneo**, che ha garantito la professionalità arbitrale.

Il Trofeo Gulliver si conferma un momento prezioso di **sport, aggregazione e valorizzazione del territorio**, capace di unire generazioni diverse all'insegna dei valori dello sport e della condivisione. Con il cuore pieno di entusiasmo, l'appuntamento è già fissato per il prossimo anno!





TROFEO GULLIVER 2025 - UNDER 15: LA VIRTUS ENTELLA TRIONFA A CHIAVARI

Grande successo per la quarta edizione del Trofeo Gulliver, che ha animato lo **stadio Daneri di Caperana** con una giornata all'insegna del calcio giovanile e della passione sportiva.

Il torneo, organizzato con la preziosa collaborazione di Gulliver, ha coinvolto sei formazioni suddivise in due gironi da tre squadre ciascuno, dando vita a sfide combattute e spettacolari. A imporsi è stata la **Virtus Entella**, che ha superato nella finalissima l'**ACD Entella** con una prestazione di grande carattere e qualità tecnica, confermando la solidità del proprio vivaio.

Alla cerimonia di premiazione, tra gli applausi del pubblico e l'emozione dei giovani atleti, erano presenti il direttore del settore giovanile **Manuel Montali** e il capitano della prima squadra **Luca Parodi**, che hanno sottolineato l'importanza di occasioni come questa per la crescita sportiva e personale dei ragazzi.

Il Trofeo Gulliver rappresenta infatti molto più di una semplice competizione: è un momento di confronto, divertimento e formazione, che unisce il mondo dello sport alle realtà del territorio. Un sentito ringraziamento va a tutte le società partecipanti, allo staff organizzativo, alle famiglie e agli allenatori che ogni giorno lavorano con passione per alimentare il futuro del calcio giovanile.

GULLIVER È SCESO IN CAMPO AD ACQUI TERME CON IL TORNEO DELLE 5 CITTÀ

Sport, amicizia e spirito di squadra sono stati protagonisti ad **Acqui Terme dal 13 al 15 giugno 2025**, in occasione di una delle tappe del **Torneo delle 5 città**, l'evento itinerante che ha coinvolto anche quest'anno diversi centri del Piemonte con squadre giovanili maschili e femminili provenienti da tutta la regione.

Tre giornate intense, all'insegna del divertimento e della condivisione, durante le quali i giovani atleti hanno dormito in tenda e vissuto insieme un'esperienza ricca di emozioni, tra allenamenti, partite e nuove amicizie. Gulliver ha affiancato i ragazzi con un sostegno concreto e caloroso.

La filiale n. 10 di Acqui Terme, in via Cassarogna, ha accolto e supportato la squadra della **A.S. Novi Pallavolo**, che ha disputato il torneo indossando la **maglia ufficiale Gulliver**. Le squadre partecipanti arrivavano da molti paesi come Germania, Francia, Romania, Lituania. Il punto vendita ha preparato e omaggiato ogni giorno la colazione con succo di frutta e crostatina a marchio Consilia, il **pranzo** con due panini, acqua e banana, e la **merenda** a base di frutta fresca, offrendo così energia e gusto agli atleti in campo.

Al torneo hanno partecipato le **categorie femminili U18, U16 e U13**, e le **maschili U19 e U13**, dando vita a partite avvincenti e momenti di autentico spirito sportivo. La squadra **under 13 maschile** è arrivata seconda. Anche in questa occasione, Gulliver ha confermato il suo impegno a favore dei giovani e del territorio, accompagnando i valori dello sport con la qualità e l'attenzione di sempre.



UN MARE DI FRESCHEZZA, OGNI GIORNO VICINO A TE

In cinque punti di vendita Gulliver – **Gavi** (Via Serravalle), **Voghera** (Via Corso Emanuele), **Acqui Terme** (Via Cassarogna), **Rapallo** (Corso Mameli), **Sestri Levante** (Via Nazionale) – c'è un angolo speciale che profuma di mare: la **pescheria con banco assistito**, dove ogni giorno arriva pesce fresco dal Mar Ligure, Tirreno e Adriatico.

Qui non si sceglie solo il pesce, si viene accolti con attenzione e cura del servizio. Nei nostri banchi potrete trovare **alici e pesce spada** del Mar Ligure, **moscardini**, il **gambero rosa** e, su prenotazione, anche il **gambero viola** di Santa Margherita Ligure.

Gulliver garantisce un **servizio attento ad ogni esigenza** del cliente: il nostro personale è pronto a pulire e preparare ogni prodotto, perché sappiamo quanto contano la praticità e la fiducia.

Le **promozioni** non sono sul volantino, ma vi aspettano direttamente al banco. Ogni dieci giorni, potrete trovare un'offerta extra: durante i fine settimana il pescato del Mar Ligure lo trovate ad un prezzo speciale!

Che sia per un pranzo in famiglia o per una cena speciale, potrete contare ogni giorno su un banco ricco di **freschezza, qualità e attenzione**.



LA SPESA

corre a casa tua

La spesa comoda

Vieni in uno dei nostri punti vendita e, carrello alla mano, scegli i prodotti che vuoi come hai sempre fatto. Recati alle casse e dopo aver pagato, lascia tutto lì. Ti basterà informare la cassiera che desideri ricevere la spesa a casa.

La spesa comodissima

Se tu non vieni da Gulliver, noi veniamo da te. Basta chiamare e ordinare la tua spesa per telefono. Detta la lista dei prodotti che intendi acquistare ai nostri operatori. Quando riceverai la spesa potrai pagare comodamente alla consegna anche con carta di credito o bancomat. Il trasporto delle prime 24 bottiglie o 4 fardelli di acqua/bibite è incluso nel costo di consegna. Ogni ulteriore fardello o 6 bottiglie in più comporterà un aumento del costo di consegna di 2,00 euro.

Gelati, surgelati, terricci e concimi sono esclusi dal servizio per motivi di sicurezza alimentare. Acquisti particolari sono condizionati ad autorizzazione preventiva del direttore del punto vendita.

TARIFFE

6,50€ per spesa fino a 50€

5,50€ per spesa da 51€ a 100€

GRATUITA per spesa oltre 100€
e per disabili presentando certificazione

Ogni collo extra (oltre i 4 fardelli)
comporta un costo aggiuntivo di 2,00€

PROVINCIA DI PAVIA

| | |
|---|------------------|
| BRONI Via Montebello..... | tel. 0385.54582 |
| CASTEGGIO Via Cesare Battisti, 24 | tel. 0383.892976 |
| GODIASCO Via G. Garibaldi, 1 | tel. 0383.941008 |
| MONTÙ BECCARIA Fraz. Loglio di Sotto..... | tel. 0385.60442 |
| PAVIA Via Campari, 8B..... | tel. 0382.461529 |
| RIVANAZZANO TERME Corso Repubblica | |
| AFFILIATO..... | tel. 0383.398065 |
| STRADELLA Via C. Battisti, 44..... | tel. 0385.48479 |
| VOGHERA Via C. Emanuele, 28..... | tel. 0383.369504 |
| VOGHERA Via Cavour ang. Via Bidone | tel. 0383.648147 |
| VOGHERA Via Don Minzoni, 46..... | tel. 0383.47837 |
| VOGHERA Via San Francesco, 40 | tel. 0383.212020 |
| VOGHERA Via Sturla | tel. 0383.640785 |

PROVINCIA DI CUNEO

| | |
|---|------------------|
| ALBA Via Generale Dalla Chiesa, 13..... | tel. 0173.240270 |
|---|------------------|

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

| | |
|--|-------------------|
| ALESSANDRIA C.so Acqui, 56 | tel. 0131.248237 |
| ALESSANDRIA Via Dante, 121 | tel. 0131.264050 |
| ALESSANDRIA Via A. Chenna AFFILIATO..... | tel. 0131.1978008 |
| ACQUI TERME Via Cassarogna, 21 | tel. 0144.322252 |
| MONLEALE Via Pelizza AFFILIATO..... | tel. 0131.80247 |
| NOVI LIGURE Via P. Isola 1/E | tel. 0143.746876 |
| NOVI LIGURE Via Garibaldi, 3 | tel. 0143.321807 |
| POZZOLO FORMIGARO Via Roma, 59 | |
| AFFILIATO..... | tel. 0143.038053 |
| SERRAVALLE SCRIVIA | |
| Viale Martiri della Benedicta, 7 | tel. 0143.65404 |
| SPINETTA MARENGO, Via Perfumo, 3 | tel. 0131.617640 |
| TORTONA Via Carducci, 33 | tel. 0131.866860 |
| TORTONA Via Emilia, 400..... | tel. 0131.822533 |

PROVINCIA DI GENOVA

| | |
|--|------------------|
| CAMOGLI Via Ruffini, 25 | tel. 0185.776722 |
| CHIAVARI Via Gagliardo, 15..... | tel. 0185.370987 |
| GENOVA BOLZANETO, Via Cepollina, 2r | tel. 010.7450167 |
| GENOVA BOLZANETO, Via Cepollina, 6..... | tel. 010.7411327 |
| GENOVA Corso Europa, 800..... | tel. 010.389775 |
| GENOVA PRÀ Via Prà..... | tel. 010.6972301 |
| GENOVA Via Rossetti, 92/96r | tel. 010.380064 |
| GENOVA VOLTRI Via Ventimiglia, 75ar | tel. 010.6132319 |
| RAPALLO Corso Mameli, 194..... | tel. 0185.63260 |
| RAPALLO Corso Mameli, 219..... | tel. 0185.232062 |
| SANTA MARGHERITA Via delle Rocche, 3A..... | tel. 0185.293122 |
| SANTA MARGHERITA Via Dogali, 22F | tel. 0185.282700 |
| SESTRI LEVANTE Via Nazionale, 221 | tel. 0185.41170 |

PROVINCIA DI SAVONA

| | |
|--|------------------|
| ALBISSOLA MARINA Via dei Ceramisti, 19... .. | tel. 019.480237 |
| SAVONA Via Doberti, 16-18 | tel. 019.8485048 |
| SAVONA Via Schiantapetto, 5/7 | tel. 019.856163 |
| SAVONA Via Servettaz, 3r | tel. 019.8402276 |
| VADO LIGURE Via Aurelia, 450..... | tel. 019.883822 |



PESCHE GIALLE DI VOLPEDO

DOLCEZZA E PROFUMO DALLE COLLINE PIEMONTESE

Un frutto che racconta il territorio

Dolci, succose e profumate: le Pesche gialle di Volpedo rappresentano una delle eccellenze del basso Piemonte. Originarie della Cina, le pesche hanno trovato nelle vallate **tra Volpedo e Monleale** il loro habitat ideale già agli inizi del Novecento. Qui, grazie all'intuizione del **Cav. Guidobono**, la coltivazione si è sviluppata come alternativa alla viticoltura colpita dalla fillossera. L'eccezionale adattabilità del pesco al terreno ghiaioso della zona ha trasformato il paesaggio agricolo in uno spettacolo di filari ordinati.

Dopo il boom tra gli anni Cinquanta e Settanta, la produzione ha vissuto una crisi con

ASPROCARNE: TUTTO IL GUSTO DI UNA QUALITÀ SUPERIORE

LA CARNE SENZA SEGRETI



Scegliamo aziende agricole locali che rispettano il benessere animale e garantiscono l'identificazione precisa dei capi. Ogni porzione ha un'etichetta con tutti i dati del bovino, grazie al sistema volontario di Asprocarne Piemonte.

Viaggio nella qualità italiana

l'arrivo della Grande Distribuzione, ma si è poi rilanciata grazie alla cooperativa **Volpedo Frutta**, che oggi commercializza oltre l'80% della produzione. La Pesca di Volpedo si distingue per la raccolta manuale in platò monostrato, la maturazione sulla pianta e un livello di zuccheri (gradi Brix) superiore alla media. **Profumata, dolcissima e a km zero**, arriva sui banchi freschissima, senza passare per la catena del freddo.

Dolcezza naturale e proprietà sorprendenti

Consumare le pesche di Volpedo è una scelta che coniuga gusto e salute. Questo frutto, infatti, è **ricco di vitamine A, C e K, potassio e fibre**, con un apporto calorico molto basso (circa 30 kcal per 100 grammi). Le fibre favoriscono la regolarità intestinale e aumentano il senso di sazietà, mentre il betacarotene aiuta il benessere di pelle e ossa.

L'alto contenuto d'**acqua** ha un effetto depurativo, ideale per le giornate calde dell'estate. La pesca, inoltre, contribuisce al funzionamento del sistema immunitario e al mantenimento della vista. Non a caso è considerata un alleato della dieta mediterranea e un ottimo spuntino per tutte le età.

PESCHE AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- Pesche gialle di Volpedo: 4
- Vino bianco secco (es. Cortese o Gavi): 500 ml
- Zucchero: 80 g
- Scorza di limone non trattato: 1
- Foglioline di menta (facoltative): q.b.



Difficoltà:
Bassa



Tempo:
15' + 3h in frigorifero

Preparazione:

Lavate bene le pesche e tagliatele a spicchi sottili, senza sbucciarle. Disponetele in una ciotola di vetro capiente e aggiungete lo zucchero e la scorza di limone. Versate sopra il vino bianco freddo, mescolate delicatamente e coprite con pellicola. Lasciate riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Al momento di servire, decorate con foglioline di menta fresca. Il risultato è un dessert leggero e aromatico, che esalta al meglio la pesca di Volpedo in tutta la sua fragranza.





ACCIUGHE IN TUTTE LE SALSE

TRE MODI PER GUSTARLE

Piccole, intense, versatili: le **acciughe** sono tra gli ingredienti più sottovalutati ma preziosi della cucina mediterranea. Che siano conservate sotto sale, sott'olio o cucinate fresche, racchiudono tutto il sapore del mare in pochi centimetri. Ricche di umami, capaci di esaltare anche il piatto più semplice, sono protagoniste di ricette regionali che uniscono gusto e tradizione. Ecco tre modi per portarle in tavola e riscoprire il loro fascino... in tutte le salse.

1. Salsa verde con acciughe: un classico intramontabile

In Piemonte la chiamano bagnet verd: una salsa rustica, profumata e saporita, che accompagna bolliti, uova sode o crostini. Si prepara frullando **prezzemolo fresco, aglio,**



capperi, mollica di pane ammollata nell'aceto, acciughe dissalate e olio extravergine d'oliva. Il risultato è una crema densa e vibrante, in cui la sapidità delle acciughe si fonde con la freschezza delle erbe. Perfetta anche per accompagnare carni fredde o verdure grigliate.

2. Spaghetti aglio, olio, peperoncino e acciughe

Un piatto semplice e veloce, perfetto per una cena dell'ultimo minuto ma tutt'altro che banale. In una padella fate sciogliere dolcemente alcuni filetti di acciuga in olio caldo, insieme all'aglio schiacciato e al peperoncino. Quando l'aroma si sprigiona, unite gli spaghetti al dente e un po' d'acqua di cottura per amalgamare. Il risultato è una **pasta dal gusto deciso**, saporita senza bisogno di ulteriori condimenti. Le acciughe fanno tutto il lavoro.

3. Burro e acciughe: l'antipasto dimenticato

Un grande classico della cucina casalinga, oggi riscoperto anche nei bistrot. Bastano pane **caldo**, **burro di qualità** e **acciughe sott'olio** per creare un antipasto goloso, semplice ma di grande effetto. Il burro attenua la forza dell'acciuga e ne esalta la ricchezza aromatica. Ideale per aprire una cena o da servire con un buon calice di bollicine.

Convenienti, gustose e nutrienti: le acciughe meritano un posto d'onore in cucina. Basta poco per trasformarle in autentiche protagoniste.





MI PIACI DI PIÙ

**QUANDO HA IL NOME DI UNA MELA,
È UNA CILIEGIA BUONISSIMA.**



**DA MELINDA: CILIEGIE, FRAGOLE E FRUTTI DI BOSCO.
LA BONTÀ HA UN SOLO NOME.**

Come le mele, anche le ciliegie, le fragole e i frutti di bosco Melinda nascono in un territorio unico come il Trentino e vengono coltivati in modo sostenibile nel rispetto dell'ambiente, con la passione delle 4.000 famiglie di soci frutticoltori del Consorzio.

SEGUICI SU    MELINDA.IT



SPUMANTI PIEMONTESI

L'ALTA LANGA E LA SFIDA ALLO CHAMPAGNE



Un'eccellenza che nasce in alta quota

Tra le colline più elevate del Piemonte meridionale, l'**Alta Langa** è oggi sinonimo di spumante di qualità. Questo territorio, che si estende tra le province di **Cuneo, Asti e Alessandria**, vanta una lunga tradizione vitivinicola e altitudini comprese tra i 250 e i 700 metri, ideali per l'allevamento di **Pinot Nero e Chardonnay**, le uve base del metodo classico.

A differenza di altri spumanti italiani, i vini dell'Alta Langa sono sempre millesimati e affinati sui lieviti per **almeno 30 mesi**. La freschezza, la struttura e la complessità degli spumanti Alta Langa nascono dall'altitudine e dal rigore produttivo, che regalano vini eleganti,



DAL 1974 QUALITÀ & GENUINITÀ



GASTRONOMIA



ROSTICCERIA



PASTICCERIA

La nostra Azienda è nata dall'idea di un Gastronomo e continuiamo a ispirarci alla Gastronomia, Pasticceria ed ai Piatti della cucina tradizionale italiana. Usiamo materie prime del nostro territorio.

Più di 500 ricette create e perfezionate

nel corso degli anni dalle Persone che formano l'Azienda.

Scopri i nostri Piatti ed i Dolci su www.lagost.it



Lagost Srl

Viale Zanotti 80 – 27027

Gropello Cairoli (PV)

Telefono: +39 0382-814560

Mobile: +39 339-4553317

eMail: info@lagost.it

www.lagost.it



verticali e longevi. Questa eccellenza dei nostri territori rappresenta una sfida ai produttori internazionali e un prodotto che compete con i vini e gli spumanti di tutto il mondo.

Metodo classico con anima piemontese

Gli spumanti Alta Langa DOCG sono prodotti esclusivamente con metodo classico, lo stesso impiegato in Champagne, ma con un'identità fortemente territoriale. Le bollicine sono fini e persistenti, il profumo ricorda la crosta di pane, i fiori bianchi e la frutta secca, mentre il sorso è fresco, minerale, spesso con un bel finale sapido.

Molti produttori scelgono vinificazioni artigianali, spesso senza dosaggio o con dosaggi minimi, per esaltare l'impronta

del territorio. L'Alta Langa rappresenta oggi la **punta di diamante degli spumanti piemontesi**, un'alternativa credibile ai grandi nomi francesi, che coniuga savoir-faire e carattere locale, senza imitazioni.

Una sfida che valorizza il territorio

La crescente attenzione verso l'Alta Langa è testimoniata da numeri in aumento e riconoscimenti internazionali. I produttori storici – grandi case e piccole cantine – investono in **qualità, sperimentazione e valorizzazione del paesaggio**.

Lo spumante Alta Langa è ormai protagonista anche nei momenti più importanti: brindisi, celebrazioni e aperitivi gourmet. Il successo di questa denominazione dimostra che non serve guardare fuori confine per trovare l'eccellenza. Con le sue colline incontaminate, il rigore produttivo e l'identità forte, l'Alta Langa sfida lo Champagne a testa alta, raccontando una storia tutta italiana di eleganza, autenticità e territorio.





Riscopri il piacere di stupirti



BONELLI



cantinebonelli.it



L'ESPERTO DI FOOD

GIUSEPPE BIZIOLI

L'ARTE DEL CIUPPIN LIGURE



Alcuni piatti tradizionali vengono dimenticati, cucinati pochissimo, spariscono dai nostri radar. A volte, però, basta un contest per farli ritornare in auge. È il caso del **Ciuppin Ligure**, con cui lo chef bergamasco **Giuseppe Bizioli** ha vinto l'edizione 2025 del BrodettoFest 2025 a Fano, dopo aver trionfato anche nell'edizione 2023. Lo abbiamo intervistato per saperne di più sulla sua esperienza in cucina e sul suo modo di cuocere questo piatto.

Raccontaci la tua esperienza in cucina, come è nata e come si è evoluta fino a oggi.

Oggi lavoro presso il ristorante Da O Vittorio a Recco, un ristorante tipico regionale famoso per la focaccia al formaggio. Io vengo da Bergamo, ho fatto la scuola

FIOR DI SALE DI CAMARGUE

La *nota* in più, nella *sinfonia* del *gusto*.

- **IL CAVIALE DEL SALE.**
- Cristalli fioriti **NATURALMENTE** in salina.
- Raccolto **A MANO**.
- Ideale per **CARNI ALLA BRACE**.
- **PURO, SAPIDO** e **CROCCANTE**.

Sapidità: ●●●●●



alberghiera e mi sono formato per andare a lavorare sulle navi da crociera. Dopo quell'esperienza ho lavorato in molti ristoranti, tra cui l'Excelsior di Rapallo, lo Splendid di Portofino e un ristorante stellato che si chiamava Antica Osteria del Bai. Ho girato moltissimi posti, sono stato molti anni in ogni luogo.

Ci parli del ciuppin?

Il ciuppin nasce come piatto povero, come tutte le zuppe di pesce italiane. Alcuni pensano che il nome derivi dalle reti da pesca più piene del solito (ciù pinne), che permettevano ai pescatori di tenersi il pesce invenduto, sotto taglia o ammaccato per farne la zuppa. Un'altra ipotesi è che il nome provenga dai pescatori genovesi in America, tanto che è un tipico piatto di San Francisco (in inglese chip in significa "contribuire"). Si tratta di un passato di pesce di scoglio: nella mia versione aggiungo anche zafferano e pomodoro, che nell'originale non andrebbero. Con il tempo il piatto povero si è ammodernato ed è diventato piatto della festa, quindi al passato di pesce di scoglio si aggiungono pesci sfilettati e, a seconda del portafoglio, ci si mette il pesce che si vuole: calamaro, gambero, moscardino, seppiolina, novellame. Nel nostro ristorante si cuoce con gambero, scampo, pescatrice e ombrina o ricciola, cozze, vongole e calamaro. La cosa migliore da fare sarebbe usare i pesci di scoglio piccoli per la passata e quelli più grandi come scorfanetti o la pescatrice più grande sfilettati e messi dentro.

La gara com'è andata?

A Fano sono molto bravi, la organizzano bene. Ho vinto quest'anno e nel 2023, mentre l'anno scorso sono arrivato secondo. È un bellissimo festival dedicato alla zuppa, dura un mese e coinvolge moltissime attività. La gara si svolge in due giorni, è uno scontro tra otto regioni italiane. In giuria ci sono 4 personaggi noti e 70 persone tra il pubblico per cui bisogna cucinare.





DURACELL[®] OPTIMUM

FINO AL

200% EXTRA DURATA*

° EXTRA POTENZA**

PROVA LA NOSTRA POTENZA DI ULTIMA GENERAZIONE

Le batterie alcaline Duracell Optimum, con una nuova formula migliorata, sono in grado di fornire fino al **200% di EXTRA DURATA** in alcuni dispositivi o di **EXTRA POTENZA** in altri* ed è disponibile nei formati AA e AAA.



*Offre extra durata in una fotocamera digitale vs. la durata media minima nel test IEC 2021 su AA in applicazioni ad alto consumo (www.iec.ch)

**O extra potenza in alcuni dispositivi vs. la migliore alcalina Duracell AA successiva. I risultati possono variare a seconda del dispositivo e del tipo di utilizzo. Per maggiori info: www.Duracell.info

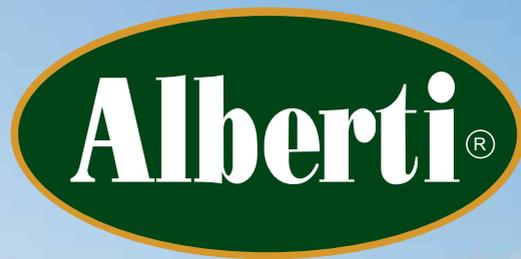


APICOLTURA TRA MARE E COLLINA LE API LIGURI E I MIELI DEL BASSO PIEMONTE

Un ambiente ideale tra fiori di macchia e boschi di castagno

Tra le dolci colline del basso Piemonte e le fasce terrazzate della Liguria, l'apicoltura ha trovato un habitat privilegiato, ricco di biodiversità e varietà botanica. Il clima mite e la coesistenza di ambienti molto diversi permettono alle api di bottinare su una gamma amplissima di fiori e piante. Ne nascono mieli dalle caratteristiche organolettiche uniche, che riflettono le sfumature del territorio in cui vengono prodotti.

Le **api liguri e piemontesi** raccolgono nettari preziosi da ambienti incontaminati, dando vita a mieli autentici e fortemente identitari. I più noti sono il miele di castagno



Alberti®

olioalberti.it

Contempla
la Bontà



dell'alta Langa, dal gusto deciso e lievemente amarognolo, il delicato miele di acacia prodotto nelle valli del Tanaro, e quello millefiori costiero, con profumi che ricordano il timo, il rosmarino e la lavanda spontanea.

Il valore della piccola produzione locale

Le aziende apistiche del territorio operano spesso su scala familiare, curando ogni fase del processo, dalla cura degli alveari fino al confezionamento. Non è raro trovare **mieli "monoflora"** tipici di una singola valle o di una specifica zona collinare, che raccontano l'alternarsi delle stagioni e la presenza di piante endemiche o rare.

Oltre al miele, molti apicoltori producono propoli, pappa reale e cera d'api, ingredienti sempre più richiesti anche nella cosmesi naturale e nei rimedi erboristici. L'impegno nella tutela delle api è anche un impegno per la salute dell'ambiente: molte aziende partecipano a progetti



di monitoraggio dell'ecosistema, promuovendo la sostenibilità agricola e la biodiversità.

Miele, salute e cultura del territorio

Utilizzato fin dall'antichità come alimento energetico e come rimedio naturale, il miele è un concentrato di benefici. **È ricco di enzimi, vitamine e sali minerali, ha proprietà antibatteriche naturali** e può essere un valido sostegno nei cambi di stagione o in caso di mal di gola. Ma è anche ingrediente versatile in cucina: perfetto da spalmare sul pane, da abbinare a formaggi locali, oppure da usare per insaporire salse e marinature. Il miele è un alimento prezioso che racchiude salute, tradizione e gusto in ogni cucchiaino. In molte sagre e mercatini locali si possono degustare varietà poco conosciute, come il miele di erica, di melata o di tiglio, spesso abbinate a prodotti tipici del territorio. Sostenere le piccole apicolture liguri e piemontesi significa sostenere un'agricoltura rispettosa, lenta e di qualità.



INTORNO ALLO STIVALE



GIRARE L'ITALIA...



ASTI (PIEMONTE)

UN CENTRO STORICO TRA PIETRE ANTICHE E TORRI

Un centro storico tra pietre antiche e torri

Asti è una città che sorprende per la sua capacità di coniugare **eleganza, storia e autenticità**. Situata nel cuore del Monferrato, è stata in passato una delle città più ricche e potenti del Piemonte medievale. Il suo centro storico, tra i meglio conservati della regione, è un dedalo di vicoli, piazze e torri che narrano la grandezza di un tempo.

Le famose “cento torri” astigiane erano il simbolo del prestigio delle famiglie nobili, e sebbene oggi ne restino meno, alcune come la **Torre Comentina** e la **Torre Troyana**





FORMAGGIO
GRATTUGIATO
BIRAGHI
50g (al kg € 19,80)

0⁹⁹
€



PROSCIUTTO CRUDO
ORO DEL PIEMONTE
100g (al kg € 29,90)

2⁹⁹
€



PROSCIUTTO COTTO
GRAN BISCOTTO
ROVAGNATI
100g (al kg € 43,90)

4³⁹
€



PASTA RIPIENA
GIRO D'ITALIA
RANA
250g (al kg € 11,96)

2⁹⁹
€



RISOTTI PRONTI
VIVA LA MAMMA
BERETTA
250g (al kg € 12,36)

3⁰⁹
€



CARNE SALADA
RIFUGIO CRUCOLO
100g (al kg € 29,90)

2⁹⁹
€



PATATINE
BARCHETTE
PIZZOLI
600g
(al kg € 3,32)

1⁹⁹
€



PIZZA REGINA
MARGHERITA
CON BORDO RIPIENO
CAMEO
680g (al kg € 5,74)

3⁹⁰
€



FIORDIFRAGOLA
ALGIDA
408g 8pz (al kg € 9,78)

3⁹⁹
€



ACQUA
EFFERVESCENTE
NATURALE
FERRARELLE
1,5lt (al lt € 0,28)

0⁴²
€



BIRRA VIVACE
IN BOTTIGLIA
MESSINA
330ml x3
(al lt € 2,41)

2³⁹
€



BIRRE
SENZA
GLUTINE
IN BOTTIGLIA
BAVARIA
330ml x3
(al lt € 3,42)

3³⁹
€



BIRRA IN LATTINA
SENZA ALCOOL
BAVARIA
500ml (al lt € 1,58)

0⁷⁹
€



VINO DA TAVOLA
BIANCO/ROSSO
SAN CRISPINO
CANTINE RONCO
1lt

1⁴⁹
€



LONDON DRY GIN
GORDON'S
700ml (al lt € 10,70)

7⁴⁹
€

sono visitabili e offrono panorami spettacolari. Passeggiare per il centro di Asti significa immergersi in secoli di storia, tra pietre che raccontano epoche di splendore e vitalità commerciale. Monumenti come **la Collegiata di San Secondo e la Cattedrale di Santa Maria Assunta** arricchiscono il percorso culturale, offrendo al visitatore un vero viaggio nel tempo.

Cultura e arte nelle dimore storiche

Il patrimonio culturale di Asti si riflette anche nei suoi musei e nei palazzi nobiliari che punteggiano il centro cittadino. **Palazzo Mazzetti** ospita mostre permanenti e temporanee con opere d'arte che vanno dal Medioevo al Novecento. Una visita a **Palazzo Alfieri**, invece, permette di conoscere

la figura del grande poeta tragico, ma anche di entrare nell'intimità di una dimora settecentesca astigiana.

La cultura ad Asti è parte integrante del paesaggio urbano, un'eredità che si rinnova tra eventi e restauri. Il **Teatro Alfieri**, con la sua elegante sala in stile neoclassico, ospita una ricca stagione di prosa, concerti e spettacoli. In estate, cortili, chiostri e giardini privati aprono al pubblico grazie a festival e rassegne che uniscono musica, enogastronomia e arte visiva, creando un'offerta turistica colta ma accessibile.

Il regno delle bollicine piemontesi

L'identità enologica di Asti è legata indissolubilmente al **Moscato bianco** e alle sue celebri declinazioni: il **Moscato d'Asti** e l'**Asti Spumante**, entrambi a



Palazzo Alfieri



BISCOTTI DIGESTIVES
MCVITIES
400g (al kg € 5,73)

2²⁹
€



FLAKES DI FARRO
INTEGRALE BIO
POGGIO DEL FARRO
300g (al kg € 9,30)

2⁷⁹
€



PREPARATO
PER PANNA COTTA
AL CARAMELLO
ELAH
90g (al kg € 11,00)

0⁹⁹
€



CARAMELLE
ALLA MENTA BIPACK
MENTOS
38g x2 (al kg € 16,97)

1²⁹
€



COMPOSTE
100% FRUTTA
LE CONSERVE
DEL TRENINO
240g (al kg € 7,46)

1⁷⁹
€



OLIO DI OLIVA
FARCHIONI
1lt

4⁹⁹
€



OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
DESANTIS
750ml (al lt € 5,32)

3⁹⁹
€



PASTA DI SEMOLA
RUMMO
500g (al kg € 1,78)

0⁸⁹
€



PASTA INTEGRALE
BARILLA
500g (al kg € 1,78)

0⁸⁹
€



RISO
PER INSALATA
BLOND
GALLO
1kg

1⁹⁹
€



TONNO ALL'OLIO DI OLIVA
MAREBLU
60g x3 (al kg € 13,28)

2³⁹
€



TONNO ALL'OLIO DI OLIVA
PESCATO A CANNA
RIOMARE
120g x3 (al kg € 16,08)

5⁷⁹
€



DETERSIVO LIQUIDO
PER LAVATRICE
SPUMA
DI SCIAMPAGNA
1215ml, 27 lavaggi

3⁴⁹
€



DETERSIVO LIQUIDO
PER LAVATRICE
BIOPRESTO
1575ml, 35 lavaggi

4⁹⁹
€



AMMORBIDENTE
CONCENTRATO
LENOR
882ml, 42 lavaggi

3⁹⁵
€



Palazzo Medici del Vascello e Torre Comentina

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Profumati, floreali e armoniosi, sono vini che esprimono tutta la dolcezza del territorio, ma con una freschezza che li rende perfetti anche per l'aperitivo.

Il Moscato è l'oro dolce di queste terre, una tradizione che si rinnova vendemmia dopo vendemmia. Accanto a queste etichette più note, il territorio produce **Barbera d'Asti**, uno dei rossi più apprezzati d'Italia, capace di lunghi affinamenti, ma anche **Grignolino**, **Dolcetto** e **Ruché**, vini di grande personalità. La viticoltura locale è protagonista di progetti di sostenibilità ambientale e valorizzazione paesaggistica, con le colline vitate che sono oggi Patrimonio Mondiale UNESCO.

Cantine da scoprire e degustazioni con vista

Il territorio di Asti è costellato di cantine storiche, moderne e a conduzione familiare, tutte accomunate da una profonda passione per il vino. Le **“cattedrali sotterranee” di Canelli** – tra cui le **cantine Bosca, Contratto, Coppo e Gancia** – sono capolavori di ingegneria e architettura enologica, scavate nel tufo e perfette per la maturazione degli spumanti metodo classico.

Visitare le cantine dell'Astigiano è un viaggio multisensoriale tra storia, aromi e saperi artigianali. Molte offrono degustazioni guidate, tour tra i filari e pranzi con abbinamenti tra piatti locali e vini della casa. In estate, è possibile partecipare a eventi esclusivi come



DETERSIVO
PER PIATTI
AL LIMONE
ECORICARICA
SVELTO
1700ml
3³⁹
€



TABS
LAVASTOVIGLIE
NATURE
SVELTO
25pz
4⁸⁵
€



CURA LAVASTOVIGLIE
FINISH
250ml
4²⁹
€



SPRAY
ACTIVE MOUSSE
LYSOFORM
435ml
2⁴⁹
€



DIFFUSORE
PER AMBIENTI
A BASTONCINI
FELCE AZZURRA
120ml
3⁹⁵
€



SACCHI SPAZZATURA
MAXISTRONG
DOMOPACK
10pz
2⁹⁹
€



ASSORBENTI /
PROTEGGI SLIP
PURE SENTIVE
NUVENIA
8/30pz
1⁹⁹
€



VELINE KLEENEX
SCOTEX
80pz
1⁵⁹
€



SAPONE LATTE
NIDRA
300ml
1¹⁹
€



DENTIFRICIO
PROTEZIONE GLOBALE
IODOSON
75ml
1⁹⁹
€



DENTIFRICI
SENSODYNE
75ml
2⁹⁹
€



DEODORANTI
CLASSICO/FRESH
FELCE AZZURRA
150ml
1⁹⁹
€



SHAMPOO/
BALSAMO
AL COCCO
SPLEN'DOR
300ml
1¹⁹
€



COLORAZIONI
PER CAPELLI
NATURAL&EASY
SCHWARZKOPF
3⁹⁹
€



MASCHERE PER VISO
FRIA
1²⁹
€

cene in vigna al tramonto, concerti tra i filari e festival a tema. Anche le piccole aziende, spesso a gestione familiare, accolgono i visitatori con calore e raccontano storie di resilienza e passione.

Itinerari tra borghi e sapori

Oltre al capoluogo, il territorio dell'Astigiano è ricco di borghi da scoprire, tutti facilmente raggiungibili in auto o in bicicletta. Tra le mete più affascinanti c'è **Costigliole d'Asti**, con il suo castello e la sede della scuola internazionale di cucina italiana. A **Nizza Monferrato** si può scoprire il Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG, mentre a **Calosso** e **San Marzano Oliveto** si passeggia tra colline dolci e vigneti ordinati.

Ogni tappa dell'Astigiano regala scorci pittoreschi, profumi intensi e incontri con persone autentiche. La Strada del Vino dell'Alto Monferrato Astigiano è perfetta per un weekend enogastronomico, tra cantine, agriturismi e panorami mozzafiato. Non mancano i mercatini contadini,



laboratori di cucina tradizionale e percorsi naturalistici segnalati, ideali anche per famiglie.

Un calendario di eventi tra folclore e gusto

Il Palio di Asti, che si corre ogni anno la terza domenica di settembre, è uno degli eventi storici più antichi d'Italia: una corsa a cavallo in costume che coinvolge tutta la città e i suoi rioni. Il giorno precedente si tiene il **Festival delle Sagre**, una vera celebrazione della gastronomia piemontese con decine di stand che propongono piatti tipici preparati da cuochi dei comuni della provincia.

Asti è una città che ama celebrare le sue radici, trasformando le tradizioni in esperienze da vivere. In autunno, la **Douja d'Or** accende il centro con degustazioni di vini premiati, show cooking e workshop. Anche in inverno la città si anima con mercatini natalizi e concerti. Asti è così: accogliente, generosa e sempre pronta a sorprendere chi la visita con la sua autenticità.





1892

DEL ZOPPO

BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



*Genuinità e tradizione...
racchiuse in una sola fetta!*

- Bresaola igp da taglio
- Bresaola Chiavennasca da taglio
- Bresaola Slinzega intera
- Bresaola equina da taglio
- Fiocco della Valtellina da taglio

Seguici!



facebook.com/BresaoleDelZoppo

www.delzoppo.it





TACCUINO DI VIAGGIO

✓ CATTEDRALE DI SANTA MARIA ASSUNTA

Capolavoro gotico con affreschi medievali, vetrate istoriate e una suggestiva cripta romanica. È tra le chiese più importanti del Piemonte.

Per saperne di più: <https://visit.asti.it/scopri-asti/artecultura/chiese/cattedrale-di-santa-maria-assunta/>

✓ PALAZZO ALFIERI

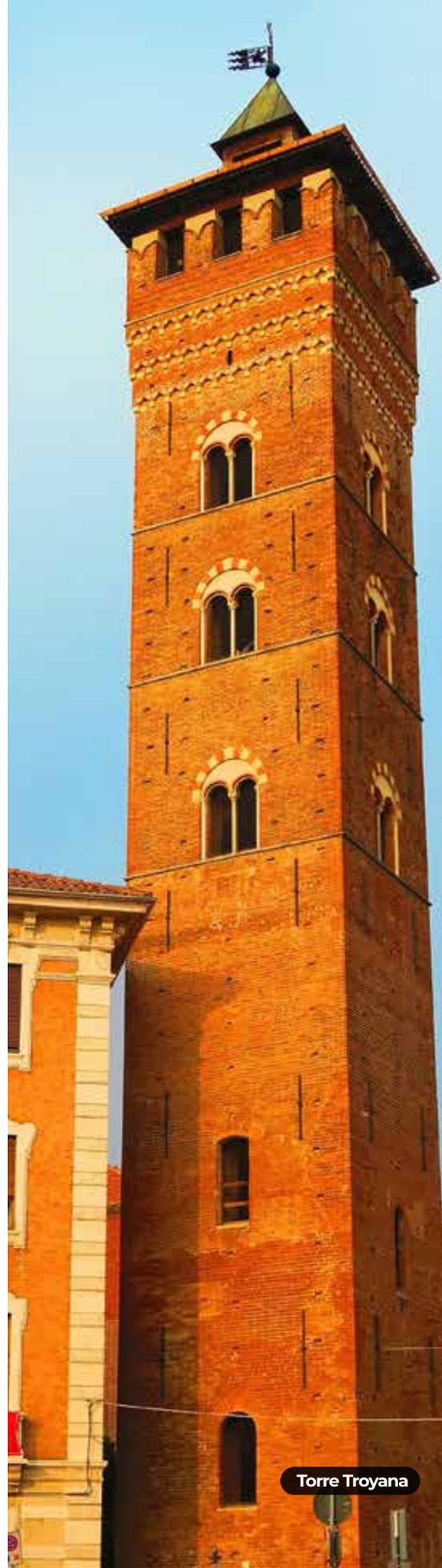
Casa natale del poeta Vittorio Alfieri, oggi museo e centro culturale. Un'immersione nella vita dell'autore e nel Settecento astigiano.

Per saperne di più: <https://www.fondazionealfieri.it/palazzo-alfieri/>

✓ LE CANTINE DI CANELLI

Gallerie sotterranee scavate nel tufo, dichiarate Patrimonio UNESCO. Ideali per scoprire i segreti dell'Asti Spumante e del Moscato.

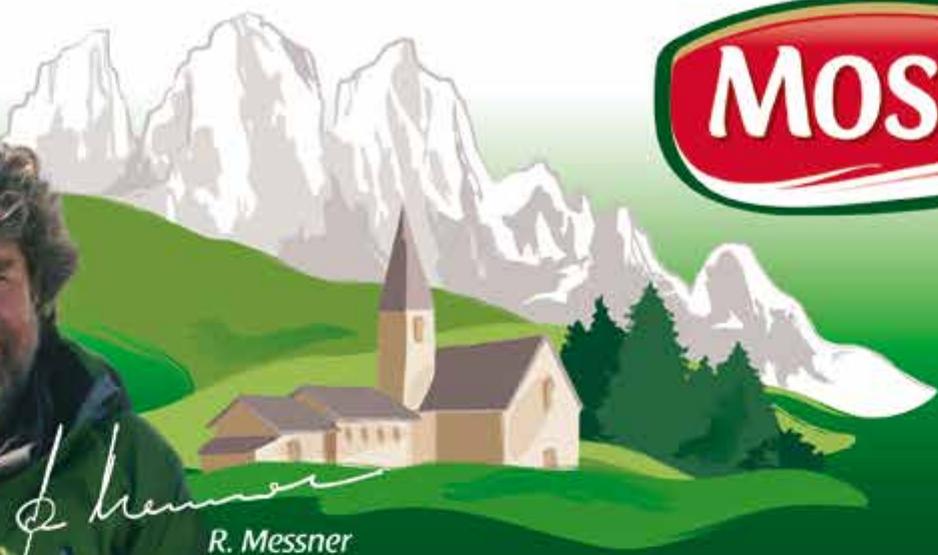
Per saperne di più: <https://viaggichemangi.com/food-and-wine/cantine-canelli/>



Torre Troyana



R. Messner
R. Messner



Lo Speck Alto Adige IGP

Lo Speck Alto Adige IGP è un prosciutto crudo disossato, rifilato, salmistrato a secco, leggermente affumicato e lasciato ad asciugare e a stagionare. Un gusto straordinario e un aspetto inconfondibile: lo speck deve la sua unicità alle particolari condizioni climatiche delle valli alpine dell'Alto Adige e al tradizionale metodo di produzione, da sempre tramandato di padre in figlio come metodo classico di conservazione del suino macellato nel periodo natalizio.

Fondata nel 1974 a Plaus (BZ) dai fratelli Moser, la Moser Speck Srl annovera una storia caratterizzata da successi. Già nel 1980 è una tra le prime aziende a potersi fregiare del marchio "Alto Adige" nella produzione dello Speck IGP. Negli anni Novanta, oltre a un processo di ampliamento e ammodernamento degli stabilimenti, l'impresa riesce anche nell'intento di ottenere varie certificazioni di qualità di rilevanza Internazionale, quali il codice Ue e il marchio ISO. In quegli anni anche il famoso alpinista altoatesino Reinhold Messner decide di prestare il suo volto per promuovere i prodotti. Sempre nel piano di crescita aziendale e vista la crescente richiesta, la direzione decide nel 2009 di installare una linea di affettamento per dar vita a un nuovo settore. Così, grazie ai continui cambiamenti per restare al passo coi tempi, la Moser Speck oggi si annovera tra i leader di mercato nella produzione di speck.



La cheesecake perfetta?
Alla BASE c'è un segreto.
Anzi, due.



COLLEZIONA LE RICETTE DI GULLI!



DIVENTA PROTAGONISTA DELLA TUA TAVOLA CON GULLI E PROPONI
AI TUOI OSPITI RICETTE SFIZIOSE E OGNI VOLTA DIVERSE

Stacca e conserva l'insero ricette
presente all'interno di tutti i numeri Gulli



SAPORE DI MARE

ANTIPASTO:

CROSTINI CON MOZZARELLA, PESTO DI RUCOLA E ACCIUGHE

Ingredienti per 6 persone

Pane rustico 12 fette
Mozzarella 150 g
Acciughe sott'olio 6 filetti
Rucola fresca 50 g
Mandorle pelate 20 g
Grana padano 30 g
Olio evo q.b.
Sale q.b.



Difficoltà
Bassa



Preparazione
20'



Preparazione:

Frullate rucola, mandorle, grana, un pizzico di sale e olio fino a ottenere il pesto. Tostate il pane con le fette di mozzarella per farle sciogliere e subito dopo spalmateci sopra il pesto. Aggiungete mezzo filetto d'acciuga su ogni crostino e servite con scaglie di grana.



GULLIVER
PROPONE

Fette di mozzarella
Consilia



PRIMO PIATTO:

SPAGHETTI AL PESTO DI BASILICO E GAMBERI

Ingredienti per 6 persone

Spaghetti 500 g
Gamberi sgucciati 300 g
Basilico 80 g
Pinoli 30 g
Parmigiano 50 g
Aglio 1 spicchio
Olio extravergine di oliva q.b.
Sale q.b.



Difficoltà
Media



Preparazione
35'



Preparazione:

Preparate il pesto frullando basilico, pinoli, aglio, parmigiano e olio. Cuocete i gamberi in padella con poco olio per circa cinque minuti. Buttate gli spaghetti in acqua bollente, scolateli, conditeli con il pesto e guarnite con i gamberi prima di servirli.

GULLIVER
PROPONE

Spaghettoni
Perle di Gulli



DOLCE:

CROSTATA DI FRUTTA ESTIVA

Ricetta di Fabiana

Ingredienti per 8 persone

Per la base:

Biscotti secchi 200g

Burro 100g

Per la crema:

Mascarpone 250g

Panna da montare 200ml

Zucchero a velo 2 cucchiaini

Per la decorazione:

Frutta fresca a piacere



Difficoltà
Bassa



Preparazione
30' + 2h



Preparazione:

Tritate i biscotti secchi e mescolateli con il burro fuso, amalgamate il tutto e versatelo in uno stampo per crostata livellandolo con una spatola. Lasciate riposare la base della crostata 30 min in frigo. Nel frattempo, preparate la crema unendo mascarpone, panna fresca e zucchero a velo. Montate con le fruste creando una crema densa e spumosa. Versate la crema sulla base preparata precedentemente, livellate e distribuite in modo uniforme. Successivamente, lasciate riposare almeno un paio d'ore

in frigo. Passato il tempo necessario, decorate la superficie con frutta a piacere.

**GULLIVER
PROPONE**



Burro
Perle di Gulli



DOLCE:

SORBETTO AL BASILICO E LIMONE

Ingredienti per 6 persone

Acqua 250 g
Zucchero 250 g
Succo di limone 250 gr (c.a 4 limoni)
Foglie di basilico 15
Albumi 1 (c.a 30/ 35 g)
Limone 1



Difficoltà
Bassa



Preparazione
15' + raffreddamento



Preparazione:

Preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero. Lasciatelo raffreddare e aggiungete il succo di limone freddo e il basilico in foglie. Montate a neve l'albume e aggiungetelo al composto precedentemente preparato. Mantecate nella gelatiera o mettete in freezer mescolando ogni 30 minuti. Servite freddo e guarnite con foglie fresche di basilico e una fetтина di limone .

**GULLIVER
PROPONE**

Succo di limone di Sicilia
Consilia



**COSÌ BUONO CHE
NON HA BISOGNO
DI NASCONDERSI
DIETRO UNA FETTA
DI PANE.**



**PIACERE, PROSCIUTTO
DI PARMA.**



Ti presentiamo il Prosciutto di Parma.
Un'eccellenza italiana certificata DOP,
fatta solo con ingredienti naturali.
Non è crudo, è Parma.



ANTIPASTO:

EMPANADAS

Ricetta di Riccardo e Elisa

Ingredienti per 4 persone

Mini basi già pronte 2 confezioni oppure
 Rotolo di pasta brisée 1
 Carne macinata bovino adulto 180g
 Cipolla rossa 2
 Peperone giallo o rosso 1
 Uova 2
 Olio extra-vergine di oliva q.b.
 Olive verdi q.b.
 Olio di arachidi q.b.
 Sale q.b.
 Origano q.b.



Difficoltà
Bassa



Preparazione
20'



Preparazione:

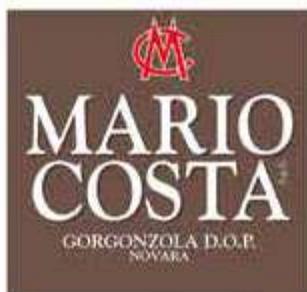
Soffriggete la cipolla e il peperone in olio extra-vergine di oliva precedentemente tritati. Aggiungete la carne macinata, le olive, sale e origano e cuocete per qualche minuto. Nel frattempo, bollite le uova. Dopo aver fatto raffreddare la carne, incorporate le uova bollite tagliate a dadini. Prendete le mini basi (o il rotolo di pasta brisée tagliato in porzioni con un coppa pasta) e farcitele con un cucchiaino di ripieno, chiudetele a metà aiutandovi con la carta forno, sigillate il bordo con la forchetta per non far fuoriuscire il

tutto. In un pentolino, scaldate l'olio di arachidi fino a temperatura e friggete le empanadas per qualche minuto. Servite calde.

**GULLIVER
PROPONE**

4 uova fresche
Perle di Gulli





Via dell'Industria, 26
Località Orfengo - 28060 CASALINO (No)
Tel. 39 0321.877566
Fax 39 0321.877578
info@mariocosta.it

PRIMO PIATTO:

SPAGHETTI DI RISO ASIAN STYLE

Ricetta di Gaia

Ingredienti per 2 persone

Cavolo cappuccio ½
Zucchine 2
Carote 3
Cipolle 2
Cipollotto 1
Uova 2
Cubetti di prosciutto cotto 200g
Spaghetti di riso 200g
Olio di semi di arachide q.b.
Salsa di soia q.b.
Sale q.b.



Difficoltà
Bassa



Preparazione
30'



Preparazione:

Tagliate a striscioline zucchine, carote, cavolo cappuccio e cipolla e versatele in padella con l'olio di semi di arachide. Soffriggete in padella a fuoco moderato per alcuni minuti senza farle ammorbidire troppo, lasciandole croccanti. Preparate le uova strapazzate e scottate il prosciutto cotto a dadini in un'altra padella. Cuocete gli spaghetti di riso in acqua bollente, salata, a fuoco basso per i minuti indicati. Scolateli e versateli nelle verdure precedentemente cotte. Aggiungete il prosciutto cotto scottato e le uova strapazzate, amalgamate gli

ingredienti aiutandovi con la salsa di soia. Saltate per qualche minuto il tutto e, se necessario, aggiungete un po' d'acqua. Servite caldo e decorate con il gambo del cipollotto affettato.

**GULLIVER
PROPONE**

Olio di semi di arachide
Consilia



SECONDO PIATTO:

SALVIA E FIORI DI ZUCCHINA IN PASTELLA

Ricetta di Carla

Ingredienti per 4 persone

Farina 100 g
Birra fredda 120 ml
Sale q.b.
Olio per friggere q.b.



Difficoltà
Bassa



Preparazione
20'



Preparazione:

Mescolate la farina con la birra e un pizzico di sale, evitando di formare grumi. Lavate i fiori di zucchini e le foglie di salvia velocemente senza danneggiarli e asciugate bene. Nel frattempo, scaldate l'olio per la frittura. Arrivato a temperatura, immergete le foglie e i fiori nella pastella, togliendo l'eccesso. Friggete fino a doratura desiderata e salate a piacere. Servite caldi.

GULLIVER
PROPONE



Farina di grano tenero "00"
Perle di Gulli



DOLCE:

PANNA COTTA AL MELONE PERLE DI GULLI



Difficoltà
Bassa



Preparazione
1h 15'



Preparazione:

Mettete a mollo i fogli di gelatina in acqua fredda per 10-15 minuti. Incidete il baccello di vaniglia ed estrai i semini. Mettete in un pentolino panna, zucchero e latte. Aromatizzate con i semi e il baccello di vaniglia. Scaldate a fuoco basso e quando la panna sfiorerà il bollore, spegni il fuoco e rimuovi il baccello. Quando la gelatina sarà ammorbidita, scolatela senza strizzarla eccessivamente ed immergetela nel latte caldo. Mescolate fin quando la gelatina non si sarà sciolta completamente; non ci devono essere grumi. Riempite poi i 4 vasetti in vetro. Lasciate rassodare per almeno 20 minuti in frigorifero.

Per la gelatina al melone: sbucciate, tagliate e frullate 100 g di melone.

RICETTA

Perle di Gulli

Ingredienti per 4 persone

- Panna 200 ml
- Latte Perle di Gulli 50 ml
- Vaniglia q.b.
- Gelatina 1 foglio
- Melone Perle di Gulli 1
- Bacca di vaniglia 1
- Zucchero 40 g

Ammollate un foglio di gelatina in acqua e scolatelo per unirlo al melone frullato. Scaldate a fuoco lento fino a quando la gelatina non sarà sciolta completamente. Versate la gelatina al melone sulla panna cotta e decorate con menta fresca.

Prosciutti **SanDan**



Il sapore della nostra storia.

Siamo friulani: gente sincera, generosa, poche parole e molto da dire. Per noi una stretta di mano è già una promessa, e una fetta del nostro prosciutto crudo una storia da raccontare.

È la storia della nostra scelta quotidiana, perché selezioniamo sempre con attenzione i migliori suini italiani allevati naturalmente, e il racconto di una passione, perché la nostra tecnologia ha un profondo rispetto per i metodi tradizionali di lavorazione.

Una storia che scriviamo ogni giorno, personalmente, dall'inizio fino alla tavola di chi la sa gustare: dall'allevamento alla stagionatura, ogni fase è un capitolo che controlliamo con il massimo rigore. Perché sappiamo che solo fette così meritano la nostra firma.

Dall'allevamento alla stagionatura: tutto è SanDan.

Ci fidiamo solo della nostra esperienza, per questo utilizziamo solo strutture che controlliamo direttamente. Aziende agricole d'allevamento, dove i suini crescono in un ambiente sano e curato, alimentati solo con granturco, orzo, mais e siero di latte; il macello, distante il minimo indispensabile per ridurre al massimo lo "stress da trasporto"; il prosciuttificio, dove mani esperte e sistemi all'avanguardia lavorano in perfetta armonia: passo dopo passo, nasce così il nostro migliore prosciutto.

San Daniele: per chi vuole in un sapore unico tutto il profumo dell'aria del Friuli.

Nazionale: per chi cerca il gusto caratteristico delle migliori cosce nostrane.

Ogni fetta di SanDan dà il meglio di sé, e porta in tavola tutto il sapore della tradizione italiana.

Località Anoevis II/2
33038 San Daniele del Friuli (UD)
Tel. 0432.956767 - info@sandanprosciutti.it

A LUME DI CANDELA

ANTIPASTO:

FLAN DI ZUCCHINE CON CUORE DI ROBIOLA

Ingredienti per 4 persone

Zucchine 500 g
Robiola 150 g
Uova 3
Parmigiano grattugiato 50 g
Panna da cucina 150 ml
Olio evo q.b.
Rucola q.b.
Sale e pepe q.b.
Burro e pangrattato per gli stampini q.b.



Difficoltà
Media



Preparazione
1h



Preparazione:

Lavate le zucchine, grattugiatele e fatele stufare in padella con un filo d'olio per 10 minuti. Lasciatele raffreddare, poi mescolatele con le uova, la panna, il parmigiano, sale e pepe. Imburrate e spolverate con pangrattato 6 stampini da muffin. Versate metà del composto, inserite al centro un cucchiaino di robiola e coprite con il resto. Cuocete in forno a 180° per 25-30 minuti. Servite tiepidi, decorati con un filo d'olio, qualche fogliolina di rucola.

GULLIVER
PROPONE

Panna da cucina
Consilia



PRIMO PIATTO:

CROSTATA SALATA FIORITA

Ricetta di Carla e Beatrice

Ingredienti per 6 persone

Per la base – tortiera da 26cm

Farina 250g Farina 250g

Burro freddo 150g

Sale grosso 7g

Uova 2

Semi di papavero q.b.

Per la crema

Burro 25g

Ricotta 100g

Parmigiano Reggiano 30g

Piselli surgelati 15g

Uovo 1

Sale e pepe q.b.

Olio extra-vergine di oliva q.b.

Per le decorazioni

Zucchine 3

Cipolle caramellate 2

Prosciutto cotto 10 fette

Speck 10 fette

Philadelphia 70g



Difficoltà
Media



Preparazione
1h 45'



contest di
**RICETTE
ESTIVE!**

Preparazione:

Inserite nella planetaria farina, burro freddo e uova e mescolate. Aggiungete il sale e i semi di papavero e raffreddate la frolla in frigo. Per la crema, amalgamate la ricotta, il burro, il parmigiano e l'uovo e condite con olio, sale e pepe. Unite i piselli precedentemente sbollentati. Stendete la frolla e ponetela in una teglia imburrata e infarinata. Dopo aver sfornato la torta e averla lasciata raffreddare, versate la crema all'interno livellandola con la spatola e distribuite la cipolla caramellata

sulla base. Aggiungete uno strato di zucchine grigliate e infornate a 180° per 40 minuti in modalità ventilata. Decorate a piacere con fettine di speck e prosciutto cotto arrotolate e ciuffi di Philadelphia.

**GULLIVER
PROPONE**

Ricotta fresca
Perle di Gulli



SECONDO PIATTO:

TARTARE DI TONNO, MANGO E AVOCADO

Ingredienti per 6 persone

Tonno rosso abbattuto 600 g
Mango maturo ma sodo 1
Avocado 2
Lime 1
Zenzero fresco grattugiato 1 cucchiaino
Olio d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.
Semi di sesamo q.b.
Cipollotto q.b.



Difficoltà
Bassa



Preparazione
25' + riposo (facoltativo)



Preparazione:

Tagliate il tonno a cubetti piccoli e regolari con un coltello affilato. Fate lo stesso con il mango e con l'avocado, privandoli della buccia e del nocciolo. In una ciotola, unite il tonno, il mango e l'avocado. Condite con succo e scorza grattugiata del lime, lo zenzero, olio evo, un pizzico di sale e pepe. Mescolate delicatamente per non rompere i cubetti. Se desiderate, lasciate insaporire in frigorifero per 15–20 minuti. Al momento di servire, impiattate con un coppapasta, spolverate con semi di sesamo e decorate con cipollotto tagliuzzato.

GULLIVER
PROPONE

Olio di oliva
Consilia



FrescaFrutta^{gelée}

LA GELATINA A SPRUZZO PER GELATINARE DOLCI E SEMIFREDDI

I VANTAGGI SONO IMMEDIATI:

- evita l'imbrunimento della frutta fresca (es. mele, banane...)
- resta lucida e brillante
- si eroga a spruzzo direttamente su ogni tipo e forma di dolce
- consente di risparmiare il 70% di gelatina, rispetto all'uso con pennello

Diponibile nel flacone da 150 ml



DOLCE:

TARTELLETTE AL CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONI

Ingredienti per 6 persone

Pasta frolla 1 rotolo
Cioccolato fondente 200 g
Panna fresca 200 ml
Lamponi freschi 150 g



Difficoltà
Media



Preparazione
1h



Preparazione:

Foderate stampi da tartelletta con la frolla, bucherellate e cuocete in bianco. Sciogliete il cioccolato con la panna calda e versate nei gusci raffreddati. Decorate con lamponi. Fate riposare in frigo, prima di servire.

**GULLIVER
PROPONE**

Cioccolato
fondente extra
Consilia



CASHBACK 10%
Solo per i possessori di
Gulli card CASHBACK



VINCI OGNI GIORNO
4 piatti dipinti a mano
ORGOGGIOSAMENTE IMPERFETTI



*Acquista 2 pesti Tigullio,
di cui almeno uno alla genovese*

Concorso a premi promosso da Star – Stabilimento Alimentare S.p.a. valido dal 01/07/2025 al 10/08/2025 e valore montepremi 6.806,00 euro iva esclusa. Eventuale estrazione a recupero entro il 20/09/2025. Conserva lo scontrino in originale. Partecipa subito e leggi il regolamento su www.tigullio-star.it. Immagini a puro scopo esemplificativo.



IN VIAGGIO CON GUSTO



Colline dell'Oltrepò Pavese

VOGHERA E DINTORNI: RADICI, GUSTO E COMUNITÀ

Nel cuore della pianura lombarda, tra filari di vite, cascate storiche e borghi tranquilli, sorge **Voghera**, una cittadina che unisce la tradizione agricola alla concretezza dell'operosità lombarda. È qui che nasce Gulliver, la catena di supermercati che da anni porta avanti una filosofia fatta di qualità, radici locali e attenzione al cliente. Un nome che, pur evocando avventure letterarie, rappresenta una realtà profondamente legata al suo territorio.

E così, il nostro viaggio parte proprio da Voghera, per poi spostarsi tra **Pavia** e le altre località dove i punti vendita Gulliver sono parte integrante della comunità, tra mercati, sapori autentici e paesaggi che parlano di storia, natura e buon cibo.

Voghera: anima storica e spirito genuino

Capoluogo dell'Oltrepò Pavese occidentale, **Voghera** è spesso ricordata come simbolo dell'“italiano medio” per via dell'ormai celebre “casalinga di Voghera”. Ma dietro questa definizione stereotipata, si cela una cittadina con **una forte identità e tante storie da raccontare.**

Il **Castello Visconteo**, costruito nel XIV secolo, domina il centro storico: imponente ma armonioso, oggi ospita



Castello Visconteo



Cattedrale di San Lorenzo

eventi, mostre e una biblioteca civica. Accanto, la **Cattedrale di San Lorenzo**, tra le più grandi della Lombardia, con il suo alto tamburo ottagonale che svetta tra i tetti, racconta il legame profondo tra la città e la sua tradizione religiosa.

Ma Voghera è anche il punto di partenza ideale per **esplorare l'Oltrepò Pavese**, una delle zone vinicole più ricche e interessanti d'Italia, dove colline dolci e vigneti ordinati ospitano cantine, agriturismi e piccoli borghi come Fortunago e Zavattarello, inseriti tra i più belli d'Italia.

Voghera è la casa di Gulliver, dove ogni scaffale riflette il legame con il territorio

Pavia: eleganza medievale e atmosfere letterarie

A circa mezz'ora da Voghera si raggiunge **Pavia**, antica capitale longobarda, che ancora oggi affascina con la sua **eleganza discreta e la vivacità culturale**. Il centro storico è un intreccio di vie medievali, piazze raccolte e torri che ricordano il suo passato universitario e religioso.

Da non perdere la **Basilica di San Michele Maggiore**, capolavoro del romanico lombardo, e l'**Università di Pavia**, una delle più antiche d'Europa, frequentata anche da personaggi illustri come Alessandro Volta e Ugo Foscolo. Il **Ponte Coperto** sul fiume Ticino, ricostruito dopo la guerra, è perfetto per una passeggiata al tramonto. Poco fuori città, la maestosa **Certosa di Pavia** è un esempio straordinario di architettura rinascimentale e barocca, con le sue decorazioni in marmo e i chiostri silenziosi.

Gulliver: una storia di territorio e fiducia

Fondata proprio a Voghera, **Gulliver** ha saputo crescere mantenendo saldi i valori di **qualità, relazione con il cliente**



e rispetto per la comunità locale. I punti vendita distribuiti in Lombardia – da Pavia a Stradella, da Casteggio a Broni, fino ad altri comuni della provincia – non sono semplici supermercati, ma **spazi di quotidianità e prossimità**, dove il legame con i produttori del territorio è visibile tra gli scaffali.

Prodotti freschi, attenzione alla stagionalità, valorizzazione delle eccellenze locali: fare la spesa in un supermercato Gulliver significa **sostenere l'economia locale**, con un occhio alla tradizione e uno all'innovazione.

Cucina pavese: sapori rustici, autentici e conviviali

Il viaggio nella zona dei punti vendita Gulliver è anche un viaggio nel gusto. La **cucina pavese** ha una personalità forte, fatta di piatti semplici ma ricchi, spesso nati come ricette di recupero, oggi vere specialità.



Viaggio nella qualità italiana



Il nostro viaggio nella qualità continua e porta sulle vostre tavole la Tradizione Italiana. Fragrante, ben lievitata, stesa e farcita a mano con farina, pomodori e mozzarella 100% italiani. Prova la sfiziosità della Pizza Ortolana e poi... prova Lei. La Regina di tutte le pizze: la Pizza Margherita. Un'esplosione di sapori da non perdere e da gustare in compagnia!



*Sapori di Pavia:
semplicità dal
carattere deciso*

Tra i primi piatti spiccano i **risotti**, in particolare quello con pasta di salame o con funghi, preparati con il riso Carnaroli della zona. Poi ci sono i **malfatti**, gnocchetti verdi con erbe e ricotta, e la **zuppa pavese**, una ricetta povera ma intensa: pane raffermo, brodo caldo e uovo in camicia.

Tra i secondi, protagonista è la **carne**: l'anatra con le verze, lo **stracotto di manzo al Bonarda**, e il **bollito misto** servito con salse casalinghe. E poi i **salumi**, in particolare il **Salame di Varzi DOP di Valverde**, insaccato a grana grossa, stagionato nelle colline dell'Oltrepò, da accompagnare a



Stracotto di manzo alla Bonarda

pane croccante e un calice di **Bonarda frizzante** o di **Barbera del territorio**.

Per concludere, i dolci della tradizione: la **torta Paradiso**, la **torta di riso** (chiamata "torta degli addobbi") e i **biscotti di mandorle**, perfetti con un bicchiere di Moscato dell'Oltrepò.



Malfatti



BERNERI

Forme d'arte dal 1910

Nata nel 1910, la nostra è un'azienda di famiglia che ha tramandato di generazione in generazione la passione per il lavoro e un'attenzione per la qualità che fa parte da sempre del nostro codice genetico. Siamo specializzati nella stagionatura e nel commercio di **Grana Padano Dop** e di **Parmigiano Reggiano Dop**, sul mercato nazionale e internazionale.

Per oltre cent'anni abbiamo **selezionato con cura i produttori**, controllato rigorosamente la materia prima, e naturalmente abbiamo seguito con una **dedizione quotidiana** la delicata fase della **stagionatura**, in cui ogni piccolo particolare è decisivo, dalla temperatura all'umidità, dalla pulizia assoluta alla tempistica della rivoltatura.

GRANA PADANO DOP - CASELLO MN419

Il **Grana Padano DOP** del casello **MN419** rappresenta una delle **nostre eccellenze**: la qualità del latte, raccolto da selezionati allevamenti della zona, unitamente alla nostra esperienza nel processo di stagionatura, ci permette di esaltarne il sapore oltre i 20 mesi, l'eccezionale **Grana Padano Riserva**.

Il **Grana Padano** è naturalmente **privo di lattosio**: la sostanziale assenza del lattosio nel Grana Padano DOP, conseguenza del suo naturale processo di produzione rigorosamente definito dal Disciplinare di Produzione, **lo rende assimilabile anche da chi ne è intollerante**, consentendo così di fruire degli **straordinari nutrienti provenienti dal latte** e delle **proprietà bioattive del formaggio**.

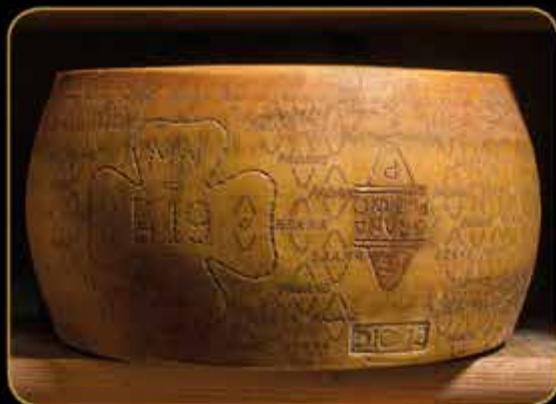
PARMIGIANO REGGIANO DOP - CASELLO 2153

Dal casello **2153**, piccolo caseificio ubicato nell'alta collina parmense, nasce un **pregiato Parmigiano Reggiano DOP**. Buono, leggero e nutriente perché prodotto come una volta. Con la stessa dedizione quotidiana ci occupiamo della delicata fase della stagionatura, in cui ogni piccolo particolare è decisivo.

Il **Parmigiano Reggiano** non contiene né **lattosio** né **galattosio**; nelle ore immediatamente successive alla caseificazione avviene un rapido sviluppo di lattobacilli, che fermentano tutto il lattosio presente nella cagliata in circa 6-8 ore. Anche il galattosio, che si forma dal lattosio, viene metabolizzato rapidamente nel giro di 24-48 ore scompare completamente. **Perfetto per tutti coloro che sono intolleranti al lattosio.**

Berneri S.p.A.

Via delle Industrie, 6 | 24040 Lallio (Bergamo) Italy
tel 035 200 991 | www.berneri.it | berneri@berneri.it





LA DIETA MEDITERRANEA LIGURE OLIO EXTRAVERGINE, PESCE AZZURRO E VERDURE

Un patrimonio di gusto e salute

La Liguria offre uno dei migliori esempi di dieta mediterranea, **tanto semplice quanto straordinariamente equilibrata**. In questa striscia di terra tra mare e montagna, le tradizioni gastronomiche si fondano su ingredienti locali, stagionali e spesso a chilometro zero.

La **cucina ligure** coniuga sapore e leggerezza, seguendo i principi della sana alimentazione mediterranea. **Olio extravergine d'oliva, legumi, pesce azzurro, frutta e verdura fresca** sono alla base di piatti che nutrono il corpo e rispettano la natura.



PARTI CON GUSTO!

ACQUISTA LE SALSE CALVÉ E ACCUMULA PUNTI*
1 PRODOTTO = 100 PUNTI

CON 600 PUNTI:
CAPPELLINO O BORSA DA MARE



CON 800 PUNTI:
BORSA FRIGO O CIABATTE



CON 1200 PUNTI:
SET DA BBQ



INOLTRE ACQUISTANDO 2 PRODOTTI
PUOI PARTECIPARE AL CONCORSO**

VINCI OGNI SETTIMANA UN WEEK-END
CON GITA IN BARCA IN ITALIA



INQUADRA E PARTECIPA!



*Op. premi "ACQUISTA CALVÉ E COLLEZIONA FANTASTICI PREMI" valida per acquisti effettuati dal 04/05 al 28/09/25. Conserva i documenti d'acquisto e caricali sul sito. Termine ultimo richiesta premi 09/10/25. Catalogo premi e Regolamento su www.promozionecalve.it. Immagini a scopo illustrativo
 **Concorso "VINCI FANTASTICI PREMI CON CALVÉ" dal 04/05 al 02/08/25 (Periodo 1). Estr. recupero entro il 30/11/25. Conserva il documento d'acquisto (unico). Montepremi Periodo 1: 13.000€. Per periodi di partecipazione, montepremi complessivo ed info sui premi leggi il Regolamento su www.promozionecalve.it

Non mancano i **cereali integrali**, come il pane di grano duro o la celebre farinata di ceci, fonte preziosa di proteine vegetali.

Il re della tavola: l'olio ligure

Tra i protagonisti assoluti c'è l'olio extravergine di oliva, in particolare quello ottenuto dalla **cultivar taggiasca**, tipica del Ponente. Dal profumo delicato e dal gusto fruttato, quest'olio è ideale **per condire a crudo, ma anche per cucinare in modo sano**.

L'olio taggiasco è un alleato del cuore, ricco di antiossidanti e grassi buoni. Si usa per esaltare piatti semplici come le insalate di pomodori e fagioli, o ricette più elaborate come il cappon magro, un trionfo di pesce e verdure. L'olio è anche alla base del pesto, forse il condimento più celebre della Liguria, preparato con basilico fresco, pinoli, aglio e parmigiano, perfetto

per accompagnare la pasta di semola o le trofie artigianali.

Mare pulito e pesce azzurro

Il pesce azzurro, come alici, sarde e sgombri, è una fonte essenziale di **proteine nobili e omega 3**. In Liguria è protagonista di molte ricette tradizionali: **le acciughe ripiene, le sarde al verde, il bagnun di pesce**. Il pesce azzurro è nutriente, economico e sostenibile, perfetto per una dieta varia e bilanciata.

Associato a verdure di stagione come zucchine, carciofi o fagiolini, dà vita a piatti completi e gustosi, ideali per pranzi leggeri e cene nutrienti. E grazie alla grande varietà dell'orto ligure, non mancano le preparazioni vegetariane: torta pasqualina, minestrone genovese, panissa. Una cucina fatta di sapori autentici, che fa bene al corpo e all'ambiente.



Diete.Tic

Pura dolcezza

**Il bello di rendere
ogni giorno più dolce.**



Acquista almeno 1 dolcificante liquido Diete.tic a tua scelta



IN PALIO OGNI GIORNO

**1 set di 4 tazzine +
1 alzata
zafferano**



**Partecipa e PROVA A VINCERE
su www.vincicondiete-tic.it**

Concorso valido dal 30/06/2025 al 27/07/2025. Regolamento su www.vincicondiete-tic.it.



BEAUTY DA VIAGGIO: MUST-HAVE PER LA VACANZA PERFETTA

Che si tratti di un weekend fuori porta, di una vacanza al mare o di un tour tra città d'arte, una cosa è certa: **il beauty case perfetto non si improvvisa**. Organizzare una trousse funzionale e leggera è il primo passo per partire con il piede giusto, senza rinunciare alla cura di sé anche lontano da casa. Ecco i **must-have da mettere in valigia** per affrontare l'estate con praticità, stile e pelle radiosa.

Skincare: l'essenziale che fa la differenza

Il primo errore da evitare è portare l'intero armadietto del bagno. L'obiettivo è scegliere prodotti **multifunzione, in formato travel** e adatti alla stagione.

RICEVI A CASA LO SMARTWATCH XIAOMI SMART BAND 9 ACTIVE



PREMIO CERTO

**ACQUISTA ALMENO 15€
DI PRODOTTI**

durex® e/o



**UN'ESTATE
PER AMARSI**

Operazione a premio "UN'ESTATE PER AMARSI" valida dal 1/1/2024 al 31/08/2024 nei punti vendita della G. O. e dei Dragones, che espone il prodotto in offerta promozionale a un prezzo inferiore al prezzo di vendita abituale. Per partecipare è necessario acquistare almeno 15€ di prodotti. Per maggiori informazioni visitate il sito www.veet.it o il numero verde 800 20 20 20. La partecipazione è gratuita. Per partecipare è necessario acquistare almeno 15€ di prodotti. Per maggiori informazioni visitate il sito www.veet.it o il numero verde 800 20 20 20.



Via libera a:

- **Detergente viso delicato**, magari solido o in mousse;
- **Crema idratante con SPF**, così da unire protezione e nutrimento;
- **Siero alla vitamina C**, perfetto per illuminare la pelle stressata da sole e aria condizionata;
- **Acqua termale o spray rinfrescante**, ottimo da tenere in borsa per una pausa rigenerante on-the-go.

Capelli sotto controllo

Sole, sabbia e salsedine possono mettere a dura prova anche le chiome più docili. Meglio optare per un **olio nutriente** o un **leave-in spray** con filtro UV, da applicare ogni giorno prima dell'esposizione. E se la valigia lo permette, un piccolo flacone di shampoo secco può salvare una serata last minute.

Make-up smart (e glow!)

In vacanza il trucco si fa leggero e luminoso. I veri alleati?

- **BB cream o fondotinta leggero con SPF**
- **Mascara waterproof**
- **Tinted lip balm** o rossetto idratante con filtro solare
- **Mini palette multiuso** (terra, blush, illuminante)

Aggiungi un profumo solido o roll-on, e sei pronta per ogni occasione.

I veri "mai senza"

- **Pinzetta, elastici, mini spazzola e dischetti struccanti riutilizzabili**
- **Buste trasparenti per liquidi**, per non avere problemi ai controlli
- E infine: **una pochette impermeabile**, per proteggere il tuo beauty anche in spiaggia o in piscina.

In sintesi

Less is more: portare poco, ma bene scelto, è la chiave per un beauty da viaggio funzionale e chic. Con questi alleati in valigia, sarai pronta a goderti ogni momento... con la pelle (e l'umore) al top.



PERONI

NASTRO
AZZURRO

PROVA A VINCERE

UN SET DI
4 PIATTI PIZZA

OGNI GIORNO
IN PALIO **10 SET**

Acquista **5€**
di prodotti Birra Peroni*
di cui almeno 2 prodotti
di **Peroni Nastro Azzurro**.

Inquadra il QR code e
partecipa al concorso.



*Marchi coinvolti: Peroni Nastro Azzurro, Peroni (Esclusa Peroni 66cl), Kozel, Raffo e Tourtel.

Concorso a premi "Con Peroni Nastro Azzurro vinci i piatti pizza" riservato ai maggiori di 18 anni, valido dal 14/07/2025 al 30/09/2025, tutti i giorni dalle ore 09:00 alle ore 24:00. Puoi partecipare una volta a settimana. Montepremi € 28.945,6 iva esclusa. Regolamento completo su club.peroninastroazzurro.it



CANDELE E PROFUMI FATTI IN CASA CON INGREDIENTI DEL TERRITORIO UN TOCCO LOCALE PER OGNI AMBIENTE

La casa come luogo di benessere

Trasformare la propria casa in uno **spazio accogliente e profumato** è un gesto che parla di cura, creatività e amore per il dettaglio. Sempre più persone scelgono di realizzare candele e profumatori fai da te con ingredienti naturali, ispirandosi alla tradizione e ai prodotti tipici del territorio.

PROVA GRATIS

le nostre Caps N1



Acquista 2 prodotti Pril
di cui almeno 1

EXCELLENCE 5in1 Caps

quest'ultimo te lo RIMBORSIAMO noi
in buoni spesa*

**Inoltre, partecipi all'estrazione
finale di 1.000€ in buoni spesa**

Conserva lo scontrino e registrati entro 5gg dall'acquisto su concorsi.donnad.it dove trovi il regolamento completo con le modalità di partecipazione ed i prodotti coinvolti. Concorso misto "Prova Gratis Pril Excellence Caps 5in1" in collaborazione con ICT Labs valido dal 15.05.25 al 31.07.25. Montepremi parte concorso 1.000,00€ Iva inclusa non scorponabile. Ogni consumatore può partecipare al massimo 1 volta. *Rimborso in buoni spesa pari al 100% del costo di 1 prodotto PRIL EXCELLENCE 5in1 CAPS presente sullo scontrino di partecipazione. Eletto Prodotto dell'Anno: Ricerca Circana (2025) su 12.000 consumatori in Italia, su prodotti candidati. prodottodellanno.it cat. Pulizia Stoviglie

Questo non solo consente di evitare sostanze sintetiche spesso presenti nei profumatori industriali, ma offre anche la possibilità di personalizzare gli aromi secondo i propri gusti, creando atmosfere uniche per ogni stanza. **Dalla lavanda dell'entroterra ligure ai limoni del Ponente, dai rametti di rosmarino ai petali di rosa canina**, la natura locale diventa protagonista di una nuova idea di comfort domestico.

Candele artigianali: semplici, naturali, eleganti

Per preparare una candela profumata bastano pochi ingredienti: **cera di soia o d'api, uno stoppino, oli essenziali e un contenitore in vetro o ceramica**. Gli oli essenziali di erbe e agrumi locali donano un tocco autentico e raffinato, capace di evocare boschi, orti e giardini mediterranei.

Si può aggiungere **scorza di limone essiccata, qualche foglia di salvia o alloro**, o ancora **piccoli fiori di lavanda** raccolti nei campi collinari. Dopo



aver sciolto la cera a bagnomaria, si aggiungono poche gocce di olio essenziale, si versa il composto nel contenitore e si lascia raffreddare. Il risultato è una candela che profuma, arreda e racconta il territorio.

Profumatori per ogni angolo della casa

Oltre alle candele, anche i profumatori per ambienti si possono creare in casa, scegliendo ingredienti naturali e sostenibili. Basta riempire un piccolo vasetto con **alcol puro, acqua e qualche goccia di olio essenziale** – ad esempio lavanda, menta, limone o basilico – e inserire alcuni **bastoncini in legno** per diffondere lentamente l'aroma.

Ogni stanza può avere una fragranza diversa, studiata per rilassare o energizzare, e l'aroma può variare con le stagioni: note fresche in estate, speziate o resinose in inverno. Per un tocco ancora più personale, si possono usare acque aromatiche preparate in casa con infusi di erbe liguri, conservate in bottigliette riciclate e abbellite con etichette fatte a mano.



equilibra®

RISPETTA LA TUA NATURA

GLI ALLEATI DEL TUO BENESSERE



FORMULA POTENZIATA



CITRATO, PIDOLATO E GLICEROFOSFATO

Contribuiscono al normale metabolismo energetico e alla riduzione di stanchezza e affaticamento



CITRATO E BICARBONATO

Contribuiscono alla normale funzione muscolare e al normale funzionamento del sistema nervoso



*PARTECIPA AL CONCORSO

ACQUISTA POTASSIO & MAGNESIO

VINCI

1 BORRACCIA TERMICA CON DISPLAY DIGITALE



Acquista 1 confezione della linea Potassio&Magnesio Equilibra®* e VINCI OGNI ORA** UNA BORRACCIA TERMICA

**concorso attivo tutti i giorni dalle 9.00 alle 19.00 dal 14/04/25 al 31/08/25. Montepremi stimato Euro 22.834,00 iva escl. Consulta il regolamento su www.equilibra.it per i prodotti in promozione, limitazioni, premi e modalità di partecipazione. Immagine a scopo illustrativo. Puoi vincere una delle 1.400 borracce termiche messe in palio in instant win. * scontrino cartaceo da conservare. I prodotti devono essere tra quelli elencati nel regolamento. Integratori alimentari. Leggere le avvertenze sulle confezioni.

1 POTASSIO & MAGNESIO* =
3 POSSIBILITÀ DI VINCITA



SENTIERI D'ALTURA TRA COLLINE E CRINALI

ESCURSIONI E TREKKING SPORTIVI NEL BASSO MONFERRATO

Se ami il trekking e sogni **paesaggi che cambiano passo dopo passo**, il **Basso Monferrato**, in provincia di Alessandria, ti sorprenderà con i suoi **percorsi tra colline, boschi e crinali panoramici** che fanno da ponte tra Piemonte e Liguria. Una terra di confine, dove l'entroterra collinare incontra le prime asperità montuose, regalando percorsi perfetti per escursionisti allenati e appassionati della natura autentica.

Un territorio tutto da camminare

Dimentica le alte vette alpine: qui, a cavallo tra l'Appennino ligure e le ultime colline monferrine, si snodano **itinerari meno affollati ma altrettanto suggestivi**, ideali per chi cerca un trekking sportivo, immerso nel silenzio e nel verde. L'altitudine varia

Latte di Mandorla Condorelli. Vere mandorle italiane.

Il Latte di Mandorla Condorelli, aroma delicato,
gusto morbido, profumo di Sicilia.
Una vera e propria bevanda vellutata
con tutta la fragranza, la bontà e l'intensità
delle mandorle italiane.
Dissetante, rinfrescante e ricca di elementi nutritivi.



SENZA ZUCCHERI
AGGIUNTI



- SENZA LATTOSIO
- SENZA GLUTINE
- 11% di MANDORLE



tra i 300 e i 1.200 metri, con salite impegnative ma appaganti e **scorci mozzafiato** tra vigneti, castagneti e rocche medievali.

Percorsi consigliati per escursionisti esperti

Tra i più amati, il **Cammino di San Michele**, un itinerario spirituale e paesaggistico che attraversa l'Appennino toccando luoghi sacri e borghi storici. Più tecnico è il tratto che da Voltaggio sale fino al Monte Poggio, dove la fatica è ampiamente ripagata dalla vista sul Mar Ligure nelle giornate limpide.

Altro percorso suggestivo è quello che collega Cabella Ligure a Capanne di Cosola, lungo l'Alta Via dei Monti Liguri, con tratti impegnativi ma perfettamente segnati, ideali per chi ama le lunghe camminate in quota.

Oppure il sentiero tra Roccaforte Ligure e la Val Borbera, selvaggio e poco battuto, per veri amanti del trekking sportivo.

Cosa serve nello zaino?

Scarponi robusti, borraccia sempre piena, mappa (o GPS) e abbigliamento tecnico a strati. Consigliati anche bastoncini da trekking e una mantella leggera: il meteo può cambiare rapidamente tra le valli.

Tra Piemonte e Liguria, passo dopo passo

Camminare qui significa attraversare **due mondi in uno**: il respiro ampio delle colline piemontesi e l'aria salmastra che sale dal mare ligure. Ogni escursione è un'esperienza sportiva, ma anche culturale e sensoriale: tra eremi nascosti, borghi in pietra e panorami che non ti aspetti.



1 euro
=
1 punto

Happy Pappa Plasmon



RACCOGLI i Punti Pappa e VINCI i premi!



LINEA POUCHES
Frutta 100g
Vari Gusti



LINEA OMOGENEIZZATI
Frutta 2x80g
Vari Gusti



LINEA OMOGENEIZZATI
Carne 2x80g
Vari Gusti



LINEA INFANZIA
Pastina 300g
Vari Tipi



LINEA BISCOTTI
L'Originale/Meno 30%
di zuccheri - 320g

SCOPRI DI PIU' SU plasmon.it

*Concorso a premi misto valido dal 13/03/2025 al 15/10/2025. Ad esclusione dei lattini per lattanti 0-12, i lattini Nutrimune 1 e 2 e lattini a fini medici speciali. Regolamento completo su www.plasmon.it. Valore montepremi 84.237,84€.



ESTATE IN FAMIGLIA

PARCHI AVVENTURA E FATTORIE DIDATTICHE IN LIGURIA DA NON PERDERE

L'estate è il momento perfetto per rallentare, stare insieme e vivere esperienze all'aria aperta. Se cerchi attività coinvolgenti da fare con i bambini, la **Liguria** offre tante possibilità **tra parchi avventura immersi nei boschi e fattorie didattiche dove la natura si tocca con mano**. Ecco una selezione di luoghi imperdibili per trascorrere giornate all'insegna del divertimento e della scoperta, tra mare e montagna.

La tenerezza
è importante,
bastano gesti
piccolini!



ARMANDO TESTA



Tenderly Kilometrica. Extra durata, extra morbidezza.

Prova Tenderly Kilometrica, la carta igienica naturalmente morbida e dermatologicamente testata che dura molto più a lungo. Strappo dopo strappo, scoprirai la sua morbidezza unica. Perché il bisogno di tenerezza... non finisce mai!



Lucart S.p.A. Via Ciarpi, 77 - Porcari (LU) ITALIA

Tenderly

Un mondo di tenerezza

Parchi avventura: adrenalina tra gli alberi

I **parchi avventura liguri** sono perfetti per i bambini (ma anche per genitori sportivi!) grazie a percorsi sospesi, zip-line, ponti tibetani e giochi di equilibrio. Tra i più amati:

- **Parco Avventura Genova Righi:** a pochi minuti dal centro città, offre percorsi adatti dai 3 anni in su, con vista sulla Superba.
- **Parco Avventura Val di Vara (Tavarone):** immerso nei boschi dell'entroterra spezzino, è ideale per una giornata fuori porta, con aree picnic e percorsi di difficoltà crescente.
- **Parco Avventura Le Mànie (Finale Ligure):** perfetto se sei in vacanza al mare. Tra pini marittimi e sentieri ombreggiati, propone anche escursioni guidate e giochi naturalistici.

Tutti i parchi forniscono caschi, imbragature e briefing iniziale con istruttori qualificati, per divertirsi in sicurezza.

Fattorie didattiche: imparare dalla natura

- Per chi ama un contatto più tranquillo con la natura, le **fattorie didattiche** sono una scelta educativa e divertente. I bambini possono dare da mangiare agli animali, imparare come si fa il formaggio, piantare ortaggi e riscoprire il ritmo della campagna.

- **La Fattoria del Riccio (Santo Stefano d'Aveto):** in un contesto montano autentico, propone laboratori sul miele, escursioni con gli asinelli e visite guidate.
- **Agriturismo Il Ciliegio (Garlenda):** tra Alassio e l'entroterra albenganese, offre percorsi didattici e una piccola oasi di biodiversità.
- **Fattoria Didattica Cà du Ferrà (Bonassola):** vista mare e atmosfera familiare, perfetta anche per degustazioni bio con prodotti a km zero.

Giornate che lasciano il segno

Che si tratti di **scalare un albero o mungere una capretta**, ciò che resta è il tempo condiviso: un'avventura che unisce gioco, educazione e natura. La Liguria, con la sua varietà di paesaggi e strutture family-friendly, è una meta ideale per un'estate a misura di famiglia.



NIVEA

FORMULA PIÙ SOSTENIBILE

IDRATANTE E LEGGERA SULLA PELLE

 **100% OLIO DI
JOJOBA NATURALE**

 **VITAMINA E**

 **FORMULA
VEGANA**





SPIAGGE DOG FRIENDLY IN LIGURIA

SPIAGGE DOG FRIENDLY IN LIGURIA: DOVE ANDARE CON I NOSTRI AMICI A 4 ZAMPE

Organizzare una vacanza con il proprio cane è sempre più semplice, grazie alle numerose **spiagge dog friendly** che in Liguria permettono a tutti – umani e amici pelosi – di godersi il mare insieme. Dai lidi attrezzati con docce e ciotole ai tratti liberi dove è possibile portare il cane senza stress, ecco una guida alle mete più accoglienti per una giornata al mare... a quattro zampe.

Rendiamo il mondo un posto più DOG-FRIENDLY



**OGNI GIORNO IN PALIO UNA
GIFT CARD THEFORK DA 100€
PER UNA CENA CON IL TUO CANE**

ACQUISTANDO
ALMENO
€5 DI
PRODOTTI CESAR



**SCANSIONA
E PARTECIPA**



Insieme è meglio



Riviera di Ponente: relax e servizi su misura

La Riviera di Ponente è particolarmente attrezzata per accogliere i cani in spiaggia. Tra le mete più conosciute:

- **Bau Bau Village (Albissola Marina):** uno dei primi stabilimenti dog friendly d'Italia. Offre lettini per cani, aree gioco, docce, zona agility e perfino toelettatura. Ideale per chi cerca comfort e attenzione.
- **Bagni Capo Mele (Laigueglia):** spiaggia attrezzata con spazi riservati ai cani, acqua fresca sempre a disposizione e possibilità di fare il bagno in mare.
- **Dog Beach di Finale Ligure:** in località Castelletto, è una spiaggia libera ma con regole chiare. Accesso consentito ai cani tutto il giorno, con rispetto del guinzaglio e raccolta delle deiezioni.

Riviera di Levante: natura e libertà

Anche la costa orientale offre soluzioni perfette per chi viaggia con animali:

- **Bau Bau Beach (Santa Margherita Ligure):** piccola ma ben tenuta,

è una spiaggia libera dove i cani possono entrare e fare il bagno in orari consentiti. Presente anche una doccia dedicata.

- **Spiaggia libera per cani (Bonassola):** un tratto di costa vicino alla pista ciclopedonale, circondato dal verde e molto tranquillo. Ideale per chi ama la natura.
- **Cinque Terre e Golfo dei Poeti:** pur non essendo zone attrezzate ovunque, ci sono calette raggiungibili a piedi dove i cani sono tollerati, soprattutto fuori stagione o nelle prime ore del mattino.

Consigli per una giornata perfetta

- Porta sempre **acqua, ciotola, ombra e sacchetti igienici**
- Rispetta le regole del lido e le ordinanze comunali
- Attenzione alla **temperatura della sabbia** e al caldo: i cani soffrono molto più di noi
- Non dimenticare **vaccinazioni aggiornate e libretto sanitario**, richiesto in alcune strutture.



ADOZIONE
CUCCIOLI



Linus, dal manto beige come il caramello, e Alex, con il pelo nero come l'ebano, hanno 5 mesi e cercano una famiglia pronta ad accoglierli con tanto amore. Insieme a loro c'è Brisby, una dolcissima cucciola Jack Russell di 4 mesi, taglia piccola e cuore grande, pronta a riempire la tua casa di allegria! Sono tutti in regola con le vaccinazioni e sognano una nuova vita felice.

Per info:
L'arca degli animali ODV
Tel. 320 2118727

CLEARTM

MEN

Fino a 100% di protezione dalla forfora*



*con uso regolare niente forfora visibile

sunsilk

illumina il tuo stile



INQUORA OGI
PER PARTECIPARE



Acquista 2 prodotti Sunsilk a scelta, conserva lo scontrino e vai su illuminaituostile.it
vinci ogni settimana il neon personalizzato
con il tuo nome

Sophia

Concorso valido dal 27 Gennaio al 28 dicembre 2025, dalle ore 08:00 alle ore 24:00.
Ogni consumatore può aggiudicarsi un solo premio. Montepremi 24.000€ IVA inclusa. Regolamento su illuminaituostile.it

CONSIGLI DI LETTURA



L'AMORE MIO NON MUORE

ROBERTO SAVIANO

CASA EDITRICE: EINAUDI

Cartaceo: € 19,50 | eBook: € 10,99

Nel suo primo romanzo sentimentale, Roberto Saviano racconta una storia intensa e tormentata, quella tra il giovane Nicolas, pianista e idealista, e Nina, figlia di un boss della 'ndrangheta. I due si amano tra le ombre del crimine, cercando di sopravvivere a un destino già scritto. "L'amore mio non muore" è una riflessione potente sul sentimento più puro in un mondo corrotto, un amore che resiste alle leggi del sangue e della violenza. Saviano unisce denuncia e lirismo in una scrittura viscerale, che tocca cuore e coscienza. Un libro consigliato a chi cerca emozione, impegno e bellezza nella stessa pagina.



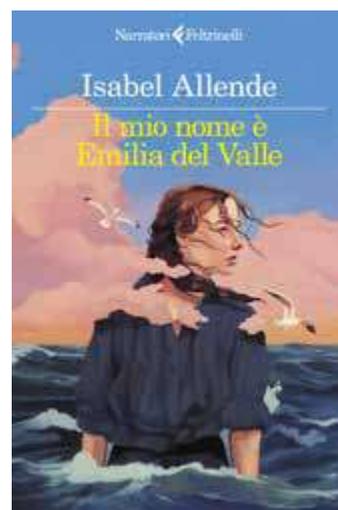
IL MIO NOME È EMILIA DEL VALLE

ISABEL ALLENDE

CASA EDITRICE: Feltrinelli

Cartaceo: €22,00 | eBook: € 11,99

Con il suo nuovo romanzo, Isabel Allende torna a raccontare una donna straordinaria che sfida il suo tempo, tra passioni, misteri e lotte per la libertà. Emilia Del Valle è una figura fiera e complessa, cresciuta in una famiglia influente del Cile e coinvolta in eventi storici drammatici che ne segneranno il destino. Tra l'intimità delle emozioni e le grandi trasformazioni sociali, Allende tesse un affresco vivido e commovente del coraggio femminile. Una lettura avvolgente e intensa, in cui realtà e finzione si intrecciano come solo la scrittrice cilena sa fare. Un romanzo da non perdere, ricco di grazia, forza e memoria.





CYNAR
SPRITZ[®]

CONTRO
IL LOGORIO
DELLA VITA
MODERNA

**PREPARALO
COSÌ:**

3 PARTI (90 ml) Prosecco

2 PARTI (60 ml) Cynar

1 PARTE (30 ml) Soda

Guarnisci con
una fettina d'arancia



BEVI RESPONSABILMENTE

SERIE TV

THE SANDMAN – STAGIONE 2

Genere: fantasy, dramma

Distribuzione: Netflix

Cast principale: Tom Sturridge, Gwendoline Christie, Kirby Howell-Baptiste

Torna l'adattamento dell'iconico fumetto di Neil Gaiman, con una seconda stagione ancora più oscura e visionaria. Morpheus, il Signore dei Sogni, affronta nuove minacce cosmiche e familiari, tra intrighi divini, vendette e desideri impossibili. Il viaggio onirico prosegue con ambientazioni spettacolari e personaggi indimenticabili, come Desiderio, Morte e Lucifero. Una serie visivamente sbalorditiva e narrativamente potente, ideale per chi ama il fantasy adulto e i mondi alternativi.



THE UNTAMED

Genere: fantasy storico, dramma

Distribuzione: Tencent Video / Netflix

Cast principale: Xiao Zhan, Wang Yibo.

Ispirata al romanzo "Mo Dao Zu Shi", questa serie cinese è diventata un cult internazionale. Wei Wuxian e Lan Wangji, due giovani maestri spirituali, si ritrovano uniti da un mistero e da un legame profondo, in un mondo dove arti marziali, magia e intrighi clanici si intrecciano. Con una regia raffinata e una colonna sonora memorabile, 'The Untamed' racconta di amicizia, giustizia e sentimenti repressi. Un viaggio epico e delicato, per chi cerca emozione e bellezza in una cornice leggendaria.





ESTATE BOLLENTE? GAME OVER SBATTIMENTI!



IN PALIO OGNI GIORNO



E AD ESTRAZIONE FINALE

ACQUISTA ALMENO

5€

di prodotti
SAIKEBON



1 CAPPELLINO LIMITED EDITION



5 CONSOLE GAMING

*Immagini a puro scopo illustrativo. Concorso a premi promosso da Star - Stabilimento Alimentare S.p.a. valido dal 29/05/2025 al 30/07/2025. Montepremi 3.780,75 € iva esclusa. Eventuale estrazione a recupero entro il 15/09/2025. Conserva lo scontrino in originale. Regolamento su www.saikebon.it



DISCHI IN USCITA

THE DEATH OF SLIM SHADY (COUP DE GRÂCE) **EMINEM**

Con un titolo che è tutto un programma, Eminem si prepara a dare l'addio definitivo al suo alter ego più controverso, Slim Shady. L'album, attesissimo e annunciato come una sorta di "funerale creativo", promette rime taglienti, autocritica e un viaggio nel lato oscuro del rap game. Tra provocazione e confessione, Marshall Mathers affronta il passato per liberarsi del personaggio che lo ha reso celebre e, insieme, problematico. Un disco evento per chi ha seguito ogni fase del suo percorso e per chi ama la scrittura cruda e teatrale del rapper di Detroit.



QUALIFYING MILES **WE ARE SCIENTISTS**

Con "Qualifying Miles", la band newyorkese torna con un disco energetico, ironico e riflessivo. Un alt-rock frizzante, fatto di chitarre orecchiabili e testi agrodolci, che raccontano il tempo che passa, le occasioni mancate e la voglia di restare in movimento. Keith Murray e Chris Cain firmano un album maturo ma leggero, perfetto per accompagnare un viaggio o una corsa al tramonto. Un lavoro fresco e sincero che conferma il talento melodico del duo, tra nostalgia e vitalità.



TAMPAX



FORMATO TASCABILE DA
PORTARE SEMPRE CON TE



CON APPLICATORE IN PLASTICA LISCIO, PRESA
ANTISCIVOLO E PUNTA ARROTONDATA SI ADATTA
PERFETTAMENTE ALLA FORMA DEL TUO CORPO

Libera ogni giorno.

ANCHE quando **ti alleni!**

ACQUISTA 1 PACCO DI TAMPAX, INVIA UN SMS E PROVA A VINCERE*.



SAMSUNG
Galaxy Watch FE

Fitness Tracker
PER ALLENARTI DOVE
E QUANDO VUOI.



Wonderbox+
REGALAZIONE VIAGGI

Cofanetti
MARE PER ANDARE
DOVE VUOI.



Idea Shopping®

SHOPPING Giftcard
PER NON RINUNCIARE
MAI AL TUO STILE.

*Invia un SMS al +393399958555 con il codice (23) e i dati dello scontrino. Conserva lo scontrino in originale fino al 15/05/2026 per convalidare l'eventuale vincita. Ogni scontrino dà diritto ad 1 partecipazione. Puoi partecipare con massimo 20 scontrini. Concorso valido dal 01/03/2025 al 31/10/2025. Estrazione dei premi entro il 15/11/2025. Premi in palio: N. 14 (di cui n. 4 Cofanetti E-box Wonderbox). Montepremi: € 2.275,60€. Scopri tutti i premi ed i dettagli sul regolamento e informativa privacy su www.tampax.it



ASCOLTA LEGGI GUARDA

AGENDA APPUNTAMENTI

PALCO SUL MARE GENOVA, DAL 24 LUGLIO

Il Palco sul Mare Festival torna con la sua 30^a edizione estiva tra le splendide location del Porto Antico di Genova: l'Arena del Mare ospita live originali, spettacoli e contaminazioni artistiche ogni settimana. Il clou dell'anno è il 24 luglio, quando salirà sul palco Vinicio Capossela con il suo nuovo progetto "Sirene", un concerto sospeso tra mito e attualità. Il cartellone 2025 prevede inoltre serate musicali, cabaret e appuntamenti legati al Balena Festival, con nomi di artisti emergenti e affermati. Biglietti già disponibili online, con formule per singoli eventi o pass stagionali; l'ingresso avverrà nelle suggestive location all'aperto del Porto Antico.



Per maggiori informazioni

<https://www.palcosulmarefestival.it/calendario/>

COLLISIONI FESTIVAL ALBA, 1-31 LUGLIO

Il Collisioni Festival 2025 torna a luglio ad Alba con la sua 17^a edizione, confermandosi uno degli appuntamenti culturali più attesi dell'estate piemontese. Dal 1° al 31 luglio, la rassegna propone una formula innovativa che unisce musica, letteratura e incontri nel cuore delle Langhe. L'8 luglio si aprono le danze con l'atteso concerto dei Thirty Seconds to Mars in Piazza Medford, unica data piemontese del tour europeo della band. Il 12 luglio spazio invece alla "Giornata Giovani", con protagonisti Ghali e Irama, in un grande evento pensato per le nuove generazioni. Il festival si svolge tra scenografie suggestive come Piazza Medford e il "Collisioni Circus", con biglietti accessibili a partire da 39,80 euro e formule giornaliere o pass per più eventi. Il Progetto Giovani, fiore all'occhiello della rassegna, coinvolge ogni anno centinaia di ragazzi under 30 in attività artistiche, organizzative e comunicative, rendendo Collisioni un'esperienza immersiva e partecipativa.



Per maggiori informazioni

<https://www.collisionsi.it/>



OROSCOPO DI GULLI

LUGLIO 2025



Ariete

A luglio vi sentirete pronti a nuove avventure, sia in amore che nel lavoro. Approfittate di questa energia per realizzare progetti a lungo rimandati.



Bilancia

Armonia e equilibrio vi accompagneranno, soprattutto nei rapporti. Lasciatevi guidare dall'intuito in ambito lavorativo.



Toro

Sarà un mese di stabilità e concretezza, ideale per consolidare rapporti e mettere radici. Non dimenticate di dedicarvi anche al vostro riposo.



Scorpione

Luglio porterà profondità emotiva e qualche sfida. Usate la vostra forza interiore per trasformare ostacoli in opportunità.



Gemelli

La vostra curiosità sarà al massimo: nuove conoscenze e stimoli vi arricchiranno. Siate però prudenti nelle decisioni finanziarie.



Sagittario

Il desiderio di libertà e viaggi si farà sentire. Pianificate con cura e non perdetevi di vista i dettagli pratici.



Cancro

Tempo di introspezione e cura di voi stessi. L'ambiente familiare vi offrirà serenità, ma evitate di chiudervi troppo al mondo esterno.



Capricorno

Momento propizio per fare passi avanti nella carriera. Non dimenticate però di dedicare tempo alle relazioni personali.



Leone

Luglio accenderà la vostra voglia di protagonismo. Approfittate del carisma per brillare in società e conquistare nuovi traguardi.



Acquario

Creatività e originalità saranno ai massimi livelli. Approfittate per esprimere le vostre idee e sorprendere chi vi circonda.



Vergine

Mese dedicato all'organizzazione e alla routine, perfetto per migliorare abitudini e salute. Evitate critiche eccessive verso chi vi sta vicino.



Pesci

Luglio vi invita a sognare ma con i piedi per terra. Curate la vostra sfera emotiva e concedetevi qualche momento di relax.



AGGIORNA IL TUO PROFILO, ATTIVA I TUOI VANTAGGI!

BASTA UN ATTIMO PER DIRCI COSA TI PIACE:
POTREMO OFFRIRTI SCONTI E PROMOZIONI
SU MISURA*

COME FARE?

È facile:

Accedi al tuo account, vai nella sezione
"Aggiorna il tuo profilo"
e indica le tue preferenze.

Non hai ancora l'APP Gulliver?
Scaricala gratis inquadrando
il QR Code qui a lato



Google Play



*I tuoi dati saranno trattati in modo sicuro in conformità con le leggi sulla privacy.

I commenti di alcuni dei nostri clienti affezionati



Leggo la rivista Gulli tutti i mesi, con questa ho imparato a conoscervi meglio scoprendo che avete la onlus. Siete dei grandi!

Martina, Punto vendita di Voghera

La leggiamo io e mio marito, nello specifico mi piacciono le informazioni sui posti da visitare.

Elena, Punto vendita di Villafranca D'Asti

Sono affascinato dalle peculiarità territoriali che vengono evidenziate in molte uscite!

Ettore, Punto vendita di Santa Margherita Ligure

Mi piace molto la sezione delle ricette, sono pratiche e spiegate bene. Apprezzo anche gli articoli sull'alimentazione e il benessere.

Elena, Punto vendita di Ovada

Mi piace che vengano pubblicizzati i prodotti del supermercato, è un modo per scoprire nuovi articoli, specialmente i prodotti a marchio Perle di Gulli.

Delfina, Punto vendita di Alba

Un magazine completo di informazioni e curiosità, ricette e novità del mondo Gulliver, sono sempre in attesa del nuovo numero!

Antonina, Punto vendita di Genova

Prendo ogni mese la vostra rivista e devo dire che l'oroscopo ci azzecca sempre!

Raffaella, Punto vendita di Voghera

I contenuti sono interessanti e molte ricette da dove prendere spunto.

Tiziana, Punto vendita di Mede

