

Condimenti della stagione estiva: i sughi pronti.

Certo il **tempo non basta mai** e poi, **con le giornate calde** della bella stagione, è normale che inizi la **“fuga dai fornelli”**. C'è quindi la naturale **propensione** a preparare **portate facili, immediate e fresche**, come a disporre in cucina di **condimenti giusti e pronti** e facili da utilizzare. Tale consolidata **tendenza** gastronomica fa sì che la maggior parte delle aziende, anche quelle innovative del mercato del commercio elettronico che propongono in rete **prodotti tipici calabresi**, presentino nelle loro **vetrine (virtuali o tradizionali** che siano) un buon assortimento di **sughi pronti**, che spaziano dalle **tipologie più note della gastronomia** (ortolana, olive, basilico, ecc..) ad elaborazioni che invece prevedano l'uso di **“tipicherie” proprie delle regioni italiane**. Particolare **delizia del palato**, anche d'estate, la si ritrova infatti allorché si utilizzino sughi profumati e genuini perché prodotti con **ingredienti freschi**, dalle spiccate **connotazioni regionali**, come nella tipologia proposta con uno dei **più rinomati prodotti tipici calabresi, la cipolla di Tropea**; ovvero nella tipologia al **tonno**, ove la base primaria è rappresentata da **pescato tassativamente dei mari calabresi**; o ancora nell'innovativo **condispaghetti** e paste lunghe in generale, che cambia il modo di condire i primi piatti, connotando gli stessi con **l'unicità del peperoncino e dei pomodori secchi della tradizione gastronomica calabrese**: ed infine nei tipi **siciliana e napoletana**, sughi dagli **aromi tipici del sud Italia**. In particolare, ampia è anche la **spinta promozionale** che queste aziende del commercio elettronico utilizzano **come leva alla vendita**, prevedendo **sconti e tagli prezzo di periodo** che consentono facilmente agli utenti di fare **buona scorta** di queste referenze per tutto il **periodo di massimo ed opportuno utilizzo** dei medesimi. Ma **base essenziale di questa proposta**, come per tutti i prodotti, che si tratti di preparazioni gastronomiche dalla **buona genuinità**, altrimenti qualunque pubblicità e spinta se ne faccia lascia inesorabilmente il tempo che trova. Risulta, dunque, strategico che le **produzioni offerte rispondano**, in particolare, **a criteri base e fattori da rispettare con severa attenzione**: - che si tratti di **elaborazioni genuine** e dalla indiscutibile **qualità**, con **ingredienti assolutamente naturali**; - **senza utilizzo** di particolari **eccipienti e conservanti**; - **versatilità di utilizzo**, permettendo a chiunque di preparare piatti gustosi in modo **facile e veloce**; - con un **prezzo** alquanto **contenuto**; - provenienti **da aziende affidabili**; - che preveda un **ampio paniere di gusti e specialità**. **Altrimenti ogni allettante proposta** all'utenza **risulterà oltremodo vana**.

## About the Author

Giorgio Candia è il titolare di <http://www.saporidellasibaritide.it> Via Roma 24 87064 Corigliano Calabro (Cs) infotel 098382673

Source: <http://www.articlemarketing.net>