



ALDI PORTA IN TAVOLA UN VIAGGIO NELL'ITALIANITÀ IL GUSTO AUTENTICO DELLE ECCELLENZE REGIONALI, A PREZZI BASSI OGNI GIORNO

Un racconto fatto di territori, tradizioni e ingredienti selezionati: con il suo assortimento, ALDI valorizza l'italianità dei prodotti e la rende accessibile ogni giorno, senza compromessi su qualità e convenienza.

Verona, 6 maggio 2026 – **Un viaggio attraverso l'Italia, tra sapori autentici, tradizioni locali e ingredienti che raccontano il territorio. È questo il percorso che ALDI**, realtà multinazionale di riferimento nel settore discount, **propone ai suoi clienti**. Un assortimento che mette al centro le Private Label e rafforza un'identità fondata su qualità, Made in Italy ed eccellenze regionali, rese accessibili a prezzi bassi ogni giorno.

Il viaggio nell'italianità prende forma attraverso **prodotti iconici**, espressione delle diverse tipicità regionali e selezionati dai protagonisti della filiera ALDI: i fornitori che, fin dalla scelta delle materie prime, garantiscono freschezza, autenticità e legame con il territorio, contribuendo a costruire un'offerta che unisce tradizione ed eccellenza.

La linea "Regione che Vai" porta in tavola il meglio delle specialità D.O.P. e I.G.P.

Dal Friuli-Venezia Giulia arriva il **Prosciutto Crudo San Daniele D.O.P. stagionato 16 mesi**, dal gusto delicato e aromatico, perfetto da gustare durante un antipasto fresco e raffinato. Il **Montasio D.O.P.**, grazie al suo sapore aromatico e al finale erbaceo, si presta invece a essere gustato in purezza o all'interno di deliziose ricette.

In Emilia-Romagna troviamo la **Mortadella Bologna I.G.P. con pistacchio**, ideale per farcire una focaccia o da servire a cubetti per un aperitivo conviviale, e lo **Squacquerone di Romagna D.O.P.**, cremoso e delicatamente acidulo, protagonista d'eccellenza della **Piadina sfogliata I.G.P. con olio d'oliva**.

Cambiando versante, cambiano i profumi e i colori ma non la qualità dell'assortimento ALDI. Protagonista la Lombardia con la **Bresaola della Valtellina I.G.P.**, una carne ottenuta da fese di bovine selezionate, che si distingue per il suo gusto equilibrato e leggero, perfetta con rucola, scaglie di formaggio e un filo d'olio.

Il viaggio nel gusto delle eccellenze regionali italiane non può non far tappa in provincia di Cuneo, dove l'**Hamburger di fassona piemontese** e la **Battuta di fassona piemontese** rappresentano il meglio di una filiera controllata, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti, che sia per un panino gourmet o da gustare al naturale. Completa il panorama uno dei prodotti liguri più apprezzati, il **Pesto alla genovese D.O.P.**, realizzato con basilico di qualità certificata.



Comunicato stampa

Proseguendo il viaggio nell'italianità verso Sud, non può mancare la **Burrata di Andria I.G.P.** che, grazie al suo cuore cremoso di mozzarella e panna, esprime tutta la delicatezza della tradizione pugliese ed è ideale da abbinare a pomodori freschi e pane croccante. Dalla Campania arriva, invece, la regina dei piatti estivi, la **Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.**, dalla pasta lattosa e fondente, perfetta per una fresca caprese.

Accanto ai prodotti simbolo della tradizione, ALDI propone un'ampia **selezione di frutta e verdura fresca**. Regione dopo regione, **la linea I Colori del Sapore** racconta la stagionalità e la varietà dell'ortofrutta tipica del territorio italiano. Ne sono un esempio le **Zucchine bianche**, dal gusto delicato e leggermente dolce, ideali da consumare crude o cotte in piatti leggeri e primaverili, così come il **Pomodoro costoluto**, dalla polpa carnosa e dal sapore equilibrato tra dolcezza e acidità, perfetto per insalate fresche. La **Misticanza pronta al consumo**, infine, unisce diverse varietà di foglie per un mix equilibrato di gusto e consistenze. Dalla Sicilia, la polpa dolce e succosa del **Melone retato** è perfetta per piatti estivi o in abbinamento al prosciutto crudo, mentre le **Baby angurie** si prestano a macedonie fresche o spiedini di frutta.

L'offerta ALDI simbolo dell'italianità si arricchisce anche di prodotti pronti da condividere, come le **Olive di Riviera Regione che Vai**, aromatiche e leggermente amarognole, ideali per aperitivi o per bruschette e insalate. Per chi ama i sapori più autentici e stagionali, le **Castagne cotte al vapore I Colori del Sapore** offrono una consistenza morbida e un gusto dolce e rotondo, perfette per arricchire insalate o piatti caldi.

Infine, i **Cantuccini I.G.P. alle mandorle**, preparati secondo la tradizione toscana, sono ottimi da gustare a fine pasto, accompagnati da un caffè o un vino dolce.

Con le linee **Regione che Vai** e **I Colori del Sapore**, ALDI si impegna nel valorizzare l'italianità dei prodotti, rendendoli accessibili a prezzi bassi ogni giorno, senza compromessi su qualità e convenienza. Tutto questo è reso possibile grazie alla *filosofia "Spendi meno, vivi meglio"*, da sempre fiore all'occhiello della presenza di ALDI in Italia.



Comunicato stampa

Di seguito la selezione completa dei prodotti ALDI per scoprire tutto il gusto dell'italianità.

	<p>PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE D.O.P. 16 MESI – REGIONE CHE VAI</p> <p>Il Prosciutto di San Daniele è una specialità italiana famosa in tutto il mondo. Un'eccellenza strettamente legata al territorio in cui viene prodotto, San Daniele del Friuli, dove il microclima consente di stagionare al meglio i prosciutti, conferendogli profumi e sapori unici. Per produrre il Prosciutto crudo San Daniele vengono utilizzate solo cosce di suino italiano da razze selezionate e sale marino, senza l'impiego di conservanti e secondo una lavorazione tramandata da generazioni. È consumato prevalentemente tagliato a fette fini, ma può essere impiegato in numerose ricette, spesso in accompagnamento con melone o fichi. Il Prosciutto di San Daniele è tutelato dal marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta).</p> <p>90 g € 2,69*</p>
	<p>MORTADELLA BOLOGNA I.G.P. CON PISTACCHIO – REGIONE CHE VAI</p> <p>La Mortadella Bologna I.G.P. con pistacchio Regione che Vai è preparata secondo la più antica tradizione gastronomica. L'accurata selezione delle migliori carni, la sapiente lavorazione e la lenta cottura in particolari stufe ad aria secca fanno della Mortadella una specialità italiana tra le più apprezzate nel mondo. Delicata al gusto, vellutata al palato, dal profumo intenso e aromatico, la Mortadella può essere consumata tagliata a fette o a cubetti, oppure impiegata in farciture e numerose preparazioni. Grazie ad una ricetta che si tramanda da generazioni, che la rende senza glutine, polifosfati aggiunti e derivati del latte, la Mortadella saprà soddisfare i più raffinati intenditori. La Mortadella Bologna è tutelata dal marchio I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).</p> <p>150 g € 1,59</p>



Comunicato stampa

	<p>BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P. – REGIONE CHE VAI</p> <p>La Bresaola della Valtellina I.G.P. Regione che Vai è prodotta dalle migliori fese bovine D.O.P., seguendo un'attenta rifilatura per ottenere tagli uniformi e idonei alla lavorazione. Successivamente si procede con la salagione, l'aggiunta controllata delle spezie, il massaggio, che permette una distribuzione omogenea degli aromi, l'insacco e un periodo di riposo a temperatura costante.</p> <p>Ogni fase risponde a standard precisi, definiti dal disciplinare I.G.P., che assicura un prodotto con caratteristiche organolettiche elevate e un profilo qualitativo costante. Il risultato è una bresaola riconoscibile per la sua qualità e conformità ai requisiti della tradizione valtellinese.</p> <p>80 g € 2,79*</p>
	<p>SQUACQUERONE DI ROMAGNA D.O.P. – REGIONE CHE VAI</p> <p>Lo Squacquerone di Romagna D.O.P. Regione che Vai nasce dalla competenza del caseificio Mambelli, dove la poesia di un prodotto d'eccellenza rivive ogni giorno in armonia con i più alti standard qualitativi e il rigoroso rispetto della tradizione. Perfettamente spalmabile, è caratterizzato dall'equilibrio tra il gusto delicato del latte ed una fresca nota acidula ed erbacea. Ideale per esaltare piatti freschi, è il cuore cremoso della piadina con prosciutto crudo e rucola, regina della tradizione romagnola.</p> <p>250 g € 2,49*</p>
	<p>BURRATA DI ANDRIA I.G.P. – REGIONE CHE VAI</p> <p>La Burrata di Andria I.G.P. è un formaggio fresco a pasta filata unico nel suo genere. La sua crosta sottile avvolge un cuore cremoso di filacci di mozzarella e panna, dal sapore delicato. Il gusto equilibrato e la consistenza morbida la rendono un'eccellenza della tradizione pugliese, tutelata dall'Indicazione Geografica Protetta. Per questo ALDI la propone nella sua linea Regione che Vai, che raccoglie le migliori specialità regionali.</p> <p>250 g € 3,19*</p>





Comunicato stampa

	<p>MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. - REGIONE CHE VAI</p> <p>Una delle eccellenze casearie italiane in un formato ricco e generoso, che ne esalta la freschezza e la morbidezza. La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. si presenta con il suo caratteristico colore bianco porcellanaceo e la morbida pasta lattosa con struttura a foglie sottili e fondenti.</p> <p>250 g € 2,89*</p>
	<p>MONTASIO D.O.P. - REGIONE CHE VAI</p> <p>Dalla pasta compatta ed elastica, caratterizzato dalla sua occhiatura fina e dal colore giallo paglierino, il Montasio D.O.P. ci invita all'assaggio grazie al suo profumo delicato di latte dal finale piacevolmente erbaceo, che si intensifica poi nel gusto equilibrato e aromatico.</p> <p>300 g € 3,69*</p>
	<p>PESTO ALLA GENOVESE D.O.P. - REGIONE CHE VAI</p> <p>Il pesto genovese Regione che Vai si distingue grazie alla qualità del basilico D.O.P. Disponibile nella variante classica, caratterizzata dalla presenza dell'aglio, ma anche senza.</p> <p>130 g € 1,39*</p>
	<p>PIADINA SFOGLIATA I.G.P. CON OLIO D'OLIVA - REGIONE CHE VAI</p> <p>La piadina sfogliata I.G.P. con olio d'oliva Regione Che Vai è un prodotto tipico della tradizione romagnola, realizzata con ingredienti semplici e genuini. Morbida, fragrante e facile da scaldare in padella, è perfetta per un pasto veloce e gustoso. Da farcire con salumi, formaggi o verdure grigliate per un pasto ricco di sapore e di tradizione. Allo stesso tempo è sempre innovativa e attuale grazie anche a farciture con hummus e pomodori secchi oppure feta, tonno e olive nere. Sia per un break al lavoro o in compagnia, risulta un'ottima soluzione per chi cerca qualità e semplicità per ogni occasione.</p> <p>300 g € 0,99*</p>



Comunicato stampa

	<p>HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE – REGIONE CHE VAI</p> <p>Carne di fassone piemontese, tenera e gustosa, prodotta in provincia di Cuneo seguendo un ciclo produttivo controllato per offrire il meglio dell'eccellenza di questo territorio. Da gustare in un panino o con uno sfizioso contorno di patate e verdure.</p> <p>2x100 g € 3,49*</p>
	<p>BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE – REGIONE CHE VAI</p> <p>Pregiata carne di razza piemontese, dal gusto unico ed equilibrato, prodotta in provincia di Cuneo seguendo un ciclo produttivo controllato per offrire il meglio dell'eccellenza di questo territorio. Pronta da gustare, si presenta già condita con olio, sale e pepe.</p> <p>120 g € 3,59*</p>
	<p>ZUCCHINE BIANCHE – I COLORI DEL SAPORE</p> <p>Le zucchine bianche, disponibili per tutta la stagione primaverile, sono note per la loro maggiore dolcezza rispetto alla varietà verde. La buccia delicata e il loro sapore morbido e fresco le rendono perfette per essere consumate crude in insalata o come contorno cotto. La loro versatilità le rende anche ideali per frittate, zuppe e piatti estivi leggeri.</p> <p>600 g € 1,99*</p>
	<p>POMODORO COSTOLUTO – I COLORI DEL SAPORE</p> <p>Disponibile per tutto il periodo primaverile, il pomodoro costoluto è ideale per essere consumato fresco in insalate. Presenta una polpa carnosa e saporita, con un sapore dolce e leggermente acidulo. La sua buccia robusta e le costole marcate lo rendono perfetto per essere utilizzato anche nei sughi. Prodotto tra Sicilia e Lombardia, è disponibile sia semi verde sia a pieno colore, a seconda dei gusti.</p> <p>€ 3,49 al kg*</p>



Comunicato stampa

	<p>MISTICANZA – I COLORI DEL SAPORE</p> <p>Tenero mix di foglie dal gusto delicato ed elegante che abbina il sapore vellutato e dolce delle insalatine al gusto deciso dello spinacino, con la leggera nota piccante della rucola. Già lavata e pronta al consumo, la misticanza è disponibile 12 mesi l'anno. Si compone di lattughino verde, lattughino rosso, rucola, spinacino. Il packaging a fondo quadro e salva spazio vuole offrire una piccola attenzione in più per i clienti.</p> <p>125 g € 0,99*</p>
	<p>MELONE RETATO – I COLORI DEL SAPORE</p> <p>Disponibile da maggio a giugno e proveniente dalla Sicilia, il melone retato di ALDI è il primo della stagione, raggiungendo in questo periodo il massimo grado zuccherino. Con la sua polpa succosa, dolce e fresca, è perfetto per essere consumato da solo, in macedonie o come ingrediente di piatti estivi, simbolo della freschezza e della dolcezza della stagione.</p> <p>€ 2,49 al kg*</p>
	<p>BABY ANGURIA – I COLORI DEL SAPORE</p> <p>Le baby angurie sono disponibili da maggio a giugno e provengono dalla Sicilia. Particolarmente dissetante, presenta una polpa rosata e croccante, perfetta per essere gustata in sfiziosi spiedini di frutta o come parte di macedonie.</p> <p>€ 1,49 al kg*</p>
	<p>OLIVE DI RIVIERA – REGIONE CHE VAI</p> <p>Gustose olive denocciate caratterizzate da un sapore fragrante, aromatico e pieno di frutto, leggermente amarognolo. Adatte sia al condimento di piatti, sia come accompagnamento su bruschette e insalate. Da luglio disponibili nel pratico formato da 280 g.</p> <p>180 g € 2,19*</p>



Comunicato stampa

	<p>CASTAGNE COTTE AL VAPORE – I COLORI DEL SAPORE</p> <p>Le castagne cotte al vapore rappresentano un'eccellenza 100% italiana, espressione autentica della tradizione e della qualità delle materie prime del territorio. Selezionate con cura e lavorate delicatamente a vapore, preservano intatte le loro caratteristiche naturali. Dal punto di vista organolettico, si distinguono per la consistenza morbida e vellutata, il gusto dolce e rotondo, con leggere note farinose tipiche della castagna fresca. Il profilo aromatico è delicato ma persistente, con richiami alla terra e al sottobosco, che evocano la stagionalità e l'origine genuina del prodotto. Il colore è caldo e uniforme, tra il beige dorato e il marrone chiaro, indice di una lavorazione attenta e rispettosa della materia prima.</p> <p>100 g € 1,79*</p>
	<p>CANTUCCINI I.G.P. – REGIONE CHE VAI</p> <p>I Cantuccini I.G.P. Toscani alle mandorle Regione Che Vai sono un prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto cotto al forno unito alle mandorle che donano al biscotto un sapore unico. Perfetti da servire con caffè o tè, per un regalo sfizioso o da gustare con creme dolci, i Cantuccini I.G.P. Toscani Regione Che Vai sono preparati secondo un'antica ricetta tradizionale toscana.</p> <p>300 g € 1,69*</p>

**I prezzi indicati potrebbero subire variazioni.*

A PROPOSITO DI ALDI

Dal 2018 ALDI è presente in Italia con una sede operativa a Verona, due centri di distribuzione - a Oppeano (VR) e Landriano (PV) - e una rete in espansione di punti vendita sul territorio nazionale. Fa parte del Gruppo ALDI SÜD, realtà di riferimento della Grande Distribuzione Organizzata a livello internazionale, presente con oltre 7.500 punti vendita in 11 Paesi e 4 continenti. Grazie ai suoi oltre 200.000 collaboratori in tutto il mondo, l'azienda offre ogni giorno un'accurata scelta di prodotti selezionati che uniscono qualità e convenienza e si impegna per garantire una produzione sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Per ulteriori informazioni, visitare il sito ufficiale: www.aldi.it

Ufficio stampa ALDI
ufficio.stampa@aldi.it
Tel. 02.624119.11