



ALDI CELEBRA LA PRIMAVERA CON FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE: FRESCHEZZA E QUALITÀ, CON LA CONVENIENZA DEL “PREZZO ALDI”

Le marche private “Regione che Vai”, “I Colori del Sapore” e “Bio Natura” portano in tavola il gusto irresistibile della primavera e tutta la freschezza dei prodotti stagionali.

Verona, 16 aprile 2025 – La primavera è il momento perfetto per riscoprire i sapori freschi e autentici della frutta e della verdura di stagione, e **ALDI Italia**, parte del Gruppo ALDI SÜD, realtà multinazionale di riferimento della Grande Distribuzione Organizzata, **si impegna ogni giorno per offrire una selezione di prodotti ortofrutticoli freschi e di qualità, che rispettano i ritmi della natura.**

La fragola è il frutto primaverile per eccellenza e da ALDI i clienti troveranno diverse varianti per soddisfare ogni preferenza. Le **Fragole** e le **Fragole EXTRA** della linea **I Colori del Sapore**, dolci e succose, provengono da coltivazioni italiane e sono perfette per essere consumate fresche, in insalate o come ingrediente per dolci primaverili. La variante Extra si distingue per una dolcezza intensa e una consistenza più compatta. Le **Fragole Bio** nel pratico formato da 300g sono l'alternativa ideale per chi cerca un prodotto biologico di alta qualità. La ciliegia è un altro frutto tipico della stagione primaverile, e **Regione che Vai** propone due varietà tra le più prelibate in Italia: le **Ciliegie di Verona**, con una polpa morbida e un sapore inconfondibile, e le **Ciliegie di Vignola IGP**, dal gusto dolce e succoso, entrambe perfette per essere consumate fresche o per arricchire torte e dessert.

Per chi desidera portare in tavola un tocco di colore e dolcezza, il **Melone Retato della linea I Colori del Sapore**, disponibile da maggio a giugno e coltivato in Sicilia, è la scelta ideale. Con la sua polpa succosa, si presta facilmente a piatti creativi o per essere gustato in purezza. In alternativa, la **Baby Anguria I Colori del Sapore**, altamente idratante grazie all'alto contenuto di acqua, anch'essa coltivata in Sicilia e disponibile nello stesso periodo, conquisterà tutti con la polpa compatta, perfetta per arricchire aperitivi, spiedini di frutta o dessert.

Anche la verdura di stagione è una delle essenze della primavera e ALDI propone tanti prodotti freschi, saporiti e versatili. Gli **Asparagi Verdi I Colori del Sapore**, coltivati tra la Puglia e il Veneto, con il loro colore verde intenso e la consistenza croccante, sono ideali per essere grigliati, saltati in padella o utilizzati in risotti e zuppe, mentre le **Zucchine Bianche**, sempre della linea **I Colori del Sapore**, sono perfette per chi cerca una verdura dal sapore dolce e delicato. Grazie alla buccia sottile e alla polpa morbida, sono ideali per essere consumate crude in insalata oppure cucinate in frittate, zuppe o contorni leggeri. Per la stessa linea, ALDI propone anche i **Fiori di Zucchina**, disponibili per tutto il periodo primaverile e ottimi da fare ripieni, fritti o da aggiungere a risotti freschi e piatti gourmet.



Comunicato stampa

Infine, il **Cipollotto di Tropea IGP Regione che Vai** e il **Pomodoro Costoluto I Colori del Sapore**: due prodotti freschi e saporiti, che incarnano la qualità della primavera italiana. Il Cipollotto di Tropea, tra le prelibatezze tipiche della Calabria, è perfetto per insalate fresche, mentre il Pomodoro Costoluto, con la sua polpa carnosa e il sapore dolce, è un prodotto versatile che accompagna con gusto tantissime ricette primaverili.

Da sempre, ALDI si impegna a portare sulla tavola dei suoi clienti frutta e verdura di stagione selezionata con cura da fornitori scelti, veri custodi del gusto. Con ALDI, *"Spendi meno, vivi meglio"* e grazie alla garanzia del **"PREZZO ALDI"** la freschezza della primavera è sempre accessibile a tutti, senza dover rinunciare al gusto e alla qualità.

Di seguito la selezione dei prodotti ALDI per portare in tavola tutto il gusto unico della primavera:

	<p>FRAGOLE – I COLORI DEL SAPORE</p> <p>Disponibili da aprile a giugno, le fragole sono il frutto simbolo della primavera. Con provenienza Italia, il nostro assortimento valorizza la fragolicoltura italiana, offrendo fragole dolci, succose e perfettamente maturate, con un colore rosso brillante e un aroma inconfondibile. La loro polpa è carnosa e piacevolmente morbida, ideali per essere gustate fresche, in macedonie, o come ingrediente per torte e dessert primaverili.</p> <p>500 g €2,49/pz*</p>
	<p>FRAGOLE EXTRA – I COLORI DEL SAPORE</p> <p>Queste fragole extra si distinguono per una qualità superiore, con un livello di dolcezza ancora più intenso e una consistenza più compatta. Il loro colore rosso vivo e l'aroma fresco le rendono ideali per arricchire piatti freschi, ma anche per essere utilizzate nella preparazione di conserve e marmellate. Disponibili da aprile a giugno e coltivate in Italia.</p> <p>500 g €3,99/pz*</p>
	<p>FRAGOLE BIO – BIO NATURA</p> <p>Le fragole bio di ALDI, disponibili da aprile a giugno, sono coltivate in Italia con metodi rispettosi dell'ambiente, senza l'uso di pesticidi o fertilizzanti chimici. La loro dolcezza naturale, il colore intenso e il profumo delicato offrono un'esperienza unica. Perfette per essere gustate crude, in insalate, o come topping per yogurt e dessert.</p> <p>300 g €2,99/pz*</p>



Comunicato stampa

	<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/kg*</p>
	<p>BABY ANGIURIA – 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/kg*</p>
	<p>CILIEGIE DI VERONA – REGIONE CHE VAI</p> <p>Le ciliegie di Verona, disponibili a partire da maggio, offrono una polpa morbida e dolce, con un colore che varia dal rosso intenso al nero a seconda del periodo di maturazione. Da giugno si passa alle varietà comunemente denominate "duronì". Queste ciliegie si distinguono per il loro sapore ricco e fruttato, perfette per essere consumate fresche o utilizzate nella preparazione di dolci, confetture e macedonie.</p> <p>500 g € 3,49*</p>
	<p>CILIEGIE DI VIGNOLA IGP – REGIONE CHE VAI</p> <p>Le ciliegie di Vignola IGP sono un'autentica prelibatezza della primavera. Disponibili da maggio a giugno, sono caratterizzate da sapore intenso, dolce e fruttato e da un colore che passa dal rosso intenso al nero a seconda del periodo. Nel mese di giugno si passa, infatti, alle varietà comunemente denominate "duronì". Con la loro polpa morbida, e compatta, queste ciliegie sono perfette per essere gustate da sole o utilizzate come ingrediente in torte, gelati e dolci.</p> <p>500 g €3,99/pz*</p>



Comunicato stampa

	<p>ASPARAGI VERDI – I COLORI DEL SAPORE</p> <p>Disponibili per tutta la primavera, gli asparagi verdi di ALDI provengono principalmente dalla Puglia e dal Veneto. Con un colore verde intenso e una consistenza croccante, sono un ingrediente incredibilmente versatile in cucina. Ottimi per essere grigliati, saltati in padella o utilizzati in insalate, si caratterizzano per un sapore delicato ma deciso, che arricchisce piatti freschi e leggeri.</p> <p>500 g € 2,99/pz*</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 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/pz*</p>
	<p>FIORI DI ZUCCHINA – I COLORI DEL SAPORE</p> <p>Questi fiori delicati, dal colore giallo brillante, sono perfetti per essere fatti ripieni e fritti, oppure utilizzati in piatti raffinati come risotti e insalate. La loro consistenza morbida e il sapore delicato li rendono un ingrediente esclusivo per piatti gourmet. Disponibili per tutto il periodo primaverile e coltivati tra il Centro e il Nord Italia.</p> <p>100 g € 1,99*</p>
	<p>CIPOLLOTTO DI TROPEA – REGIONE CHE VAI</p> <p>Il cipollotto di Tropea, disponibile durante la primavera, è uno dei prodotti tipici della regione Calabria. Questo cipollotto si distingue per la sua dolcezza unica, che lo rende ideale per il consumo a crudo, soprattutto in insalate fresche. La sua polpa è tenera e ricca di sapore, mentre la buccia rosata e il colore vivace sono segni distintivi di questo prodotto IGP, simbolo di eccellenza e qualità.</p> <p>500 g €2,99/pz*</p>



Comunicato stampa



POMODORO COSTOLUTO – I COLORI DEL SAPORE

Disponibile per tutto il periodo primaverile, il pomodoro costoluto è ideale per essere consumato fresco in insalata, 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.

€3,49/kg*

**I prezzi di vendita potrebbero variare nell'arco della stagione*

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 7.300 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