

# Quest'anno il cenone è bio

Dall'antipasto al tartufo allo spumante profumato: i prodotti green sono buoni, sani e sfiziosi. Provali e farai un figurone

di Paola Nardi — [@paolamarianardi](#)



## Il formaggio

Il San Saverio bio, fatto con latte green di stalle selezionate del Veneto, è l'ideale a cubetti come aperitivo o per concludere il pasto ([biocaseificiotomasoni.it](http://biocaseificiotomasoni.it), 16,50 euro al kg).

## La pastasciutta

Per il piatto principale, prova le *Tagliatelle* con doppio impasto: sono completamente biologiche, dal grano duro alle uova di galline allevate a terra con mangimi organici (250 gr, 2,70 euro, [lucianamosconi.com](http://lucianamosconi.com)).



## Le tartine

L'antipasto è più sfizioso con il *Burro al tartufo bianco biologico* delle Langhe (30 gr, 14,80 euro, [tartuflanghe.it](http://tartuflanghe.it)).

## Le bollicine

Lo spumante marchigiano *Merlettaie Brut* varietà Pecorino profuma di taglio e biancospino e in bocca è avvolgente e fresco (16 euro, [ciuciuvini.it](http://ciuciuvini.it)).



## Da tenere in dispensa



Come brodo o per insaporire, il *Granulare bio* è fatto con carne di allevamenti non intensivi e verdure green (120 gr, 6,35 euro, [bauer.it](http://bauer.it)).



## Il vino da pasto

Questo vitigno si coltiva da secoli in Salento: il fruttato *Negroamaro biologico nativo* accompagna bene arrostiti, formaggi e primi (9 euro, [ducacarloguarini.it](http://ducacarloguarini.it)).

## Il dessert

Sulla tavola delle feste non può mancare il *Panettone glassato bio* fatto con farina, uova, burro, zucchero, lievito e uvetta sultanina di qualità garantita (750 gr, 16,99 euro, [fiordiloto.it](http://fiordiloto.it)).



## L'espresso

La miscela del Pellini Bio è pura Arabica da coltivazioni di caffè che rispettano i cicli produttivi naturali (10 capsule Nespresso compatibili, 3,90 euro, [esperienzacaffe.it](http://esperienzacaffe.it)).

## Il contorno

Le *Lenticchie bio* raccolte in campi italiani certificati sono di buon auspicio in tavola (400 gr, 3,55 euro, [alcenero.com](http://alcenero.com)).



Con il *Preparato per pane bianco* fai la pagnotta a mano e con l'impastatrice. Ha già il lievito e diventa dolce se metti il latte al posto dell'acqua (500 gr, 1,99 euro, [molinorossetto.it](http://molinorossetto.it)).