

GLI SPECIALI CONAD

# UN MESE IN CAMPANIA

*a Tavola*

MARZO



PRODOTTI DEL TERRITORIO  
PRODOTTI CAMPANI

 **CONAD**  
Persone oltre le cose



PECORINO FRESCO  
IL LACENO VERO  
FILIERA  
SOSTENIBILE  
al taglio  
all'etto

**1,79**  
€  
€ 17,90 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



CACIOCAVALLO  
AL PEPERONCINO  
al taglio  
all'etto

**1,94**  
€  
€ 19,40 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



GRANCACIO  
CAMPOLONGO  
al taglio  
all'etto

**1,55**  
€  
€ 15,50 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



SAPORI  
DINTORNI  
CONAD

BURRATA DI BUFALA  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD  
125 g

**1,99**  
€  
€ 15,92 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



SAPORI  
DINTORNI  
CONAD

MOZZARELLA DI BUFALA  
CAMPANA D.O.P.  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
500 g

**6,79**  
€  
€ 13,58 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



SCAMORZINA DIANO CASEARIA  
bianca/affumicata - 150 g

**1,49**  
€  
€ 9,93 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



PASTA FRESCA  
LE SPECIALITÀ  
OROGIALLO  
vari tipi

**1,19**  
€

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



OLIVE VERDI  
S.S.M 7/9 VITTORIA

**7,50**  
€  
al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



OLIVE DI GAETA D.O.P.  
VELLECA VITTORIA

**10,90**  
€  
al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025

## IL PRODUTTORE DEL MESE



La produzione di insaccati a Mugnano del Cardinale nasce alla fine dell' Ottocento, si racconta che durante la visita di papa Pio IX al santuario di Santa Filomena a Mugnano del Cardinale, il pontefice fu omaggiato con una cesta in legno contenente salame paesano o di Mugnano. La storia del salumificio Canonico ha origine nel lontano 1937, fu la sorella maggiore a spingere Maria Grazia Canonico ad intraprendere l'attività di produzione di salumi. Dall' impegno e dalle capacità manageriali di queste due donne nasce la tradizione del salame "Mugnano". L'attività continua e si ingrandisce grazie allo spirito imprenditoriale dei figli e dei nipoti, i quali continuano a produrre seguendo gli insegnamenti di Maria Grazia. Il salame di Mugnano è oggi incluso tra i prodotti agroalimentari tradizionali campani dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.



## ECCELLENZE REGIONALI



**SALTIMBOCCA/  
SALTIMBURGER  
PEZZULLO**  
4 pezzi - 450 g

**1,99**  
€ 4,42 al kg

SOLO NEI PUNTI VENDITA CHE TRATTANO IL PRODOTTO

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025

**SALSICCIA NAPOLI  
CANONICO**  
dolce/forte

**12,90**  
al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025

**MOZZARELLA BELLA MOLISANA**  
200 g

**2,49**  
€ 12,45 al kg

SOLO NEI PUNTI VENDITA CHE TRATTANO IL PRODOTTO

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025

**PANCETTA COPPATA ARROTOLATA  
CANONICO**  
al taglio  
all'etto

**1,49**  
€ 14,90 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025

**6 UOVA FRESCHE DA ALLEVAMENTO  
A TERRA FATTORIA FONTANAVECCHIA**  
300 g

**1,59**  
€ 5,30 al kg

SOLO NEI PUNTI VENDITA CHE TRATTANO IL PRODOTTO

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025

**LARDO STESO SALATO  
CANONICO**  
1 kg circa

**9,90**  
al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



SALAME RAMPICHELLO SCHETTINO  
al taglio  
all'etto **1,49**  
€ 14,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



SALAME DI NAPOLI NOBILI  
DEL CARDINALE SCHETTINO  
al taglio  
all'etto **1,19**  
€ 11,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



CICCIOLI  
NAPOLETANI  
SCHETTINO  
al taglio  
all'etto

**1,55**  
€ 15,50 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



FORMAGGIO CACIO DEI LATTARI  
al taglio  
all'etto **1,99**  
€ 19,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



PROVOLONE  
DEL MONACO D.O.P.  
al taglio  
all'etto

**2,69**  
€ 26,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



FORMAGGIO A PASTA FILATA AFFUMICATO  
GRAN DIANO DIANO CASEARIA  
al taglio  
all'etto **0,89**  
€ 8,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



CILIEGINE BELLA MOLISANA  
250 g **2,79**  
€ 11,16 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.  
SENZA LATTOSIO CONAD ALIMENTUM  
200 g **2,79**  
€ 13,95 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



OLIVE DENOCCIOLATE NERE  
ALLA NAPOLETANA GRANATA

**6,50**  
al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



OLIVE DENOCCIOLATE  
VERDI ETNEE ALLA ISCHITANA GRANATA

**6,50**  
al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



PASTA FRESCA RIPIENA GAROFALO  
raviolo caprese/girasole ricotta  
e scorzette di limoni di Sicilia/  
raviolo ricotta di bufala e spinaci - 230 g

**2,89**  
€ 12,57 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



FORMAGGIO  
DI VACCA ANTICHE  
MURA IAQUILAT  
al taglio  
all'etto

**1,39**  
€ 13,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



PECORINO CLASSICO  
BAGNOLESE  
al taglio  
all'etto

**2,09**  
€ 20,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



SOLO NEI PUNTI VENDITA CHE TRATTANO IL PRODOTTO

6 UOVA FRESCHE  
ALLEVATE A TERRA OVOGIOIA  
360 g

**1,59**  
€ 4,42 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



SOLO NEI PUNTI VENDITA CHE TRATTANO IL PRODOTTO

LATTE DURA  
DI PIÙ BERNA  
parzialmente  
scremato/intero  
pet - 1 L

**1,69**

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



SOLO NEI PUNTI VENDITA CHE TRATTANO IL PRODOTTO

PASTICCERIA ASSORTITA  
DEL PONTE  
350 g

**3,69**  
€ 10,54 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025

## IL PRODUTTORE DEL MESE



Il Salumificio Lacis, nasce circa 73 anni fa a Mugnano del Cardinale, un piccolo paese sito tra le colline dell'Irpinia. Sin dalle origini puntiamo molto sulla tradizione e la genuinità del prodotto. Le nostre tecniche di stagionatura e di produzione di prodotti freschi, sono state tramandate da generazione in generazione con l'unico obiettivo di trasmettere ai nostri clienti i sapori del nostro territorio. Riteniamo che la qualità della materia prima e le aromatizzazioni siano il segreto principale per distinguersi.



## ECCELLENZE REGIONALI



SALSICCIA LUGANEGA  
MAIALE NERO CAMPANO LACIS

**10,90**  
al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



POLPETTINE  
MAIALE NERO CAMPANO LACIS  
240 g

**3,50**  
€ 14,58 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



HAMBURGER  
MAIALE NERO CAMPANO LACIS  
220 g

**2,50**  
€ 11,36 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



MINIBURGER  
MAIALE NERO CAMPANO LACIS  
240 g

**3,50**  
€ 14,58 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



MIX MAIALE NERO  
CAMPANO LACIS  
*tutto a*  
**9,90**  
al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



SALSICCE  
MAIALE NERO CAMPANO LACIS

**9,90**  
al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



CARCIOFI DI PAESTUM I.G.P.  
origine Campania - 1ª categoria  
4 pezzi

**3,98**  
a mazzo

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



CIPOLLA RAMATA DI MONTORO  
origine Italia - 1ª categoria  
700 g

**0,99**  
€ 1,41 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025

## LUOGO DA VISITARE

# PISCIOTTA

### CENNI STORICI

Pisciotta, borgo della Campania immerso nel Parco Nazionale del Cilento, affonda le sue radici nell'antica Magna Grecia. Famosa per i vicoli medievali, offre panorami mozzafiato sul Tirreno.

### CURIOSITÀ

Pisciotta è rinomata per il suo olio extra vergine di oliva, prodotto dagli ulivi "Pisciottani", tra i più longevi al mondo. Un'antica leggenda narra che il borgo sia nato dalla fuga di esuli greci. Inoltre, qui ogni anno si celebra la "Sagra del Pesce Azzurro", un omaggio alle tradizioni culinarie locali. Grazie alla vicinanza al mare e alla montagna, Pisciotta offre esperienze uniche tra natura, storia e sapori autentici.

## PERLA DA SCOPRIRE



MELANNURCA CAMPANA I.G.P.  
origine Campania - 1ª categoria  
cal. 60/65 - 1 kg

**1,98**

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



PATATA RESIDUO ZERO  
ORTI CAUDINI  
origine Campania - 1ª categoria  
rete da 1 kg

**1,39**

DAL 17 AL 31 MARZO 2025





OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA  
CILENTO D.O.P.  
MALANDRINO  
50 cl

**6,69**  
€ 13,38 al L

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA CLASSICO  
BASSO  
1 L

**5,49**

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



OLIO DI SEMI  
DI GIRASOLE  
BASSO  
pet - 1 L

**1,59**

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



FRIARIELLI  
LA TORRENTE  
400 g

**2,49**  
€ 6,23 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



PEPERONI ARROSTITI LA FIAMMANTE  
350 g

**3,75**  
€ 10,71 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



LEGUMI SCOTTATI  
A VAPORE  
vari tipi - 360 g  
240 g sgocc.

**0,65**  
€ 2,71 al kg sgocc.

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



PIZZA MARGHERITA SALVATORE VESI  
400 g

**2,49**  
€ 6,23 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



VERDURE  
IN OLIO DI SEMI  
DI GIRASOLE GRANATA  
carciofi quartini/  
melanzane/  
pomodori secchi  
1,062 kg

**3,90**  
€ 3,67 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



GNOCCHI DI PATATE  
GAROFALO  
500 g

**0,99**  
€ 1,98 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



O'PANZAROTTO  
NAPOLETANO  
RISPO  
500 g

**3,49**  
€ 6,98 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



PASTIERA  
NAPOLETANA  
PERROTTA  
classica/cioccolato  
400 g

**5,90**  
€ 14,75 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



POMODORI  
IL PELATO  
CON BASILICO  
LA FIAMMANTE  
400 g  
240 g sgocc.

**0,65**  
€ 2,71 al kg sgocc

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



POLPA DI POMODORO  
A CUBETTI LA TORRENTE  
3x400 g

**1,69**  
€ 1,41 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



TRANCI DI TONNO SAPORI DI MARE  
2x80 g + 80 g omaggio

**3,29**  
€ 13,71 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



PASSATA  
DI POMODORO  
LA ROSINA  
680 g

**0,75**  
€ 1,10 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



FILETTI DI ALICI CETARA  
SAPORI DI MARE  
45 g

**3,79**  
€ 84,22 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



LATTE UHT  
PARZIALMENTE  
SCREMATO BERNA  
brik - 6x1 L

**6,89**  
€ 1,15 al L

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025

## IL PRODOTTO TIPICO POMODORINO

*del Piennolo  
del Vesuvio*

### DESCRIZIONE

Prodotto tipico campano DOP, coltivato sulle fertili pendici del vulcano. Piccolo, dalla buccia spessa e dal sapore dolce-acidulo, si distingue per la sua lunga conservazione naturale. I grappoli, legati in "piennoli" (pendoli), sono appesi in ambienti ventilati, garantendo freschezza per mesi. Questo pomodoro è alla base di molte ricette tradizionali della cucina napoletana, apprezzato per il suo aroma unico, dato dai terreni vulcanici ricchi di minerali e dalle tecniche di coltivazione tramandate da generazioni.

### LA TRADIZIONE

La tradizione del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio prevede l'intreccio dei grappoli in "piennoli", appesi per conservarli fino all'inverno. Questa pratica, tramandata da secoli, nasce dalla necessità di avere pomodori freschi per tutto l'anno, rendendo il piennolo un simbolo della cultura vesuviana.

### TRADIZIONE IN TAVOLA



## LA RICETTA TIPICA

# CASATIELLO

*dolce napoletano*

### INGREDIENTI

500 g di farina 0, 4 uova, 220 g di zucchero, 50 g di burro, 50 g di strutto, 12 g di lievito di birra fresco, 30 ml di liquore Strega, buccia grattugiata di 1 limone, 1 cucchiaino di essenza di vaniglia, 3 gocce di succo di limone. Per la glassa: 1 albume, 125 g di zucchero a velo, 3 gocce di succo di limone e confettini colorati.

### PREPARAZIONE

Sciogli il lievito di birra in 30 ml di acqua tiepida con un pizzico di zucchero. Aggiungi 65 g di farina, impasta e forma una palla. Copri e lascia lievitare per 1 ora, fino al raddoppio. Monta le uova con lo zucchero in una ciotola capiente. Aggiungi la farina restante, la biga, il burro ammorbidito, lo strutto, il liquore Strega, la buccia di limone e la vaniglia. Impasta fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferisci l'impasto in uno stampo imburrato e infarinato. Livella la superficie e lascialo lievitare in un luogo caldo per 12-24 ore, finché non raggiunge quasi il bordo dello stampo. Cuoci in forno statico preriscaldato a 170°C per 50-60 minuti. Controlla la cottura con uno stecchino: se asciutto, il casatiello è pronto. Prepara la glassa mescolando l'albume con lo zucchero a velo e il succo di limone. Spalmala sulla superficie del casatiello e decora con confettini colorati. Lascia raffreddare completamente prima di servire.

## BONTÀ DA GUSTARE



CAFFÈ IL DECISO  
CAFFÈ MOTTA  
2x250 g

€  
**4,49**  
€ 8,98 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



CAFFÈ ALAMBRA  
PASSALACQUA  
250 g

€  
**2,49**  
€ 9,96 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



CIALDE  
CAFFÈ ESPRESSO  
FORTE & CREMOSO  
CAFFÈ TORALDO  
90 pezzi - 648 g

€  
**9,90**  
€ 15,28 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



GRAPPA  
GRECO DI TUFO  
RUSSO  
a partire da

€  
**7,25**

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



NATURALMENTE  
LEGGERA

2lt  
per 6 bottiglie  
**Santo Stefano**  
ACQUA OLIGOMINERALE

NATURALE

ACQUA NATURALE SANTO STEFANO  
pet - 6x2 L

€  
**1,68**

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



LIQUORE STREGA  
ALBERTI  
70 cl

€  
**11,99**

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



LIQUORE MELANUR  
50 cl

€  
**9,49**

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



GUARDIOLO BIANCO  
SANNIO D.O.P.  
LA GUARDIENSE  
75 cl

**2,59** €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



LACRYMA CHRISTI  
DEL VESUVIO  
BIANCO D.O.C.  
MASTROBERARDINO  
75 cl

**7,90** €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



FIANO AVELLINO  
D.O.C.G. NZIRIA  
DEI PRINCIPI  
75 cl

**6,50** €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



FALANGHINA I.G.T.  
CANTO DE' MESSERI  
75 cl

**2,50** €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



PIEDIROSO  
SANNIO D.O.C.  
TITERNO  
75 cl

**4,69** €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



GRAGNANO  
D.O.C. PENISOLA  
SORRENTINA  
DE FALCO  
75 cl

**4,75** €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



AGLIANICO  
BENEVENTANO  
I.G.P. VESEVO  
75 cl

**5,99** €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



MASTRO ROSSO  
CAMPANIA I.G.T.  
MASTROBERARDINO  
75 cl

**5,50** €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025

## IL VINO TIPICO

# LACRYMA

# Christi

### DESCRIZIONE

Nasce alle pendici del Vesuvio. Il bianco ha un colore giallo paglierino chiaro ed è caratterizzato da una particolare mineralità. Il rosso è di colore rosso rubino e ha un carattere deciso, che proviene dall'unione di Piediroso e Aglianico.

### ABBINAMENTI

Il Lacryma Christi bianco è un vino fresco e fruttato, ideale per accompagnare gli antipasti, i piatti di mare e i secondi di carne bianca. Il Lacryma Christi rosso si accosta bene alle carni, in particolare si sposa benissimo con i ragù.



### ECCELLENZE DA DEGUSTARE



# VALORIZZIAMO LE AZIENDE LOCALI

*Scegliere e sostenere le realtà produttive locali a Filiera corta, è un impegno importante in cui vogliamo credere!*

Preferire i prodotti del territorio, quelli a Km 0, significa valorizzare il lavoro e le tradizioni di una regione, ma anche avere rispetto per l'ambiente. Si abbattano sprechi e inquinamento, si riduce l'utilizzo dei carburanti e degli imballaggi favorendo l'ecosostenibilità. Si fa inoltre crescere l'economia di una regione e rimangono intatti i sapori genuini, che dalle aziende arrivano sulle nostre tavole.

## LA QUALITÀ A KM 0



# SCEGLIAMO PRODOTTI CAMPANI

*La Campania, una terra ricchissima che ha molto da offrire!*

La Campania è una delle regioni più ricche e variegata dal punto di vista gastronomico, con tantissimi prodotti tipici e piatti tradizionali di ineguagliabile bontà. Il clima mite, la conformazione del paesaggio e il patrimonio culturale, basta pensare alla Costiera Amalfitana, al Cilento e alla zona vulcanica, influiscono sulla qualità delle materie prime. Tra le eccellenze vanno ricordati i vini e i prodotti caseari, come la mozzarella di bufala. Scegliere i prodotti locali campani significa valorizzare le tradizioni enogastronomiche vicino a te, ma anche assaporare la storia di una terra variopinta.

## LA NOSTRA TERRA



# VIENI A TROVARCI IN CAMPANIA

Offerta valida nei punti vendita che aderiscono all'iniziativa e che espongono il materiale pubblicitario.

 **CONAD**

 **CONAD**  
**SUPERSTORE**

**spazio**  
 **CONAD**



 **Sosteniamo il futuro**  
Questa carta è ottenuta da cellulosa proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile e/o da cellulosa riciclata e da fonti controllate in modo da garantire nel tempo l'integrità del patrimonio forestale.

scopri il nuovo  
**conad.it**



scarica  
**HeyConad APP**

inquadra  
il qr code



**CONDIZIONI DI VENDITA** I prezzi e le indicazioni di vendita dei prodotti riportati nel volantino sono praticati nel periodo indicato, nei quantitativi complessivamente disponibili e sino ad esaurimento scorte. La vendita dei prodotti riportati nel volantino è destinata a soddisfare l'uso familiare dei consumatori, eventuali limitazioni quantitative saranno comunicate a negozio. Fotografie e descrizioni hanno valore illustrativo. Prezzi e immagini riprodotte potrebbero subire modifiche dovute ad errori tipografici o a variazioni di legge anche fiscale, le correzioni saranno espese in area di vendita. Informazioni sulle garanzie dei prodotti sono disponibili a negozio. Il presente volantino ha scopo informativo e non di offerta di vendita a distanza; viene recapitato gratuitamente nelle cassette postali.