**Król pomidor Cirio**

**Włoskie spaghetti to makaron, ser i pomidory. Ale żeby z kilku prostych składników wyczarować wyśmienite danie, wszystkie elementy muszą być znakomitej jakości. W lipcu na pierwszy plan wybijają się pomidory. W skąpanej słońcem Italii numerem jeden są pomidory Cirio. W Polsce używa ich do swoich sosów m.in. Makarun Spaghetti and Salad – największa w kraju sieć spaghetterii typu „take away” i ogłasza lipiec miesiącem pomidora. Aby go odpowiednio uczcić proponuje konkurs, w którym można wygrać wycieczkę – nie inaczej - do Włoch.**

Makarun jest najszybciej rozwijającą się siecią spaghetterii w Polsce przede wszystkim dlatego, że stawia na jakość.

 *- Kuchnia włoska jest prosta, w tym jej sedno i wyjątkowość. Ale jest też wymagająca. Nie można pozwolić sobie na używanie byle jakich produktów. Przy tak niewielu składnikach fałsz byłby natychmiast wyczuwalny. Nie da się tu nic podrobić, ani niczego zastąpić. Spaghetti musi bazować na tym co najlepsze. Jeśli makaron to z pszenicy Durum. Jak ser – to wyłącznie oryginalny Grana Padano. Jeśli pomidory – to… wiadomo - Cirio - mówi Iga Tymczyszyn, kierownik do spraw franczyzy w sieci.*

 Cirio to arcywłoska firma z tradycjami. Założył ją w połowie XIX wieku Francesco Cirio, syn niepiśmiennego handlarza zbożem z Sardynii. Kiedy miał 14 lat wyjechał do Turynu i zajął się wyszukiwaniem najlepszych pomidorów na zamówienie. Jako 20-latek otworzył własną firmę, a potem fabrykę.

 Udoskonalił technikę apertyzacji warzyw i w krótkim czasie stał się głównym eksporterem włoskich przetworów rolnych w całym Piemoncie. Wysyłał swoje towary do najodleglejszych zakątków świata: od Liverpoolu po Sydney. Obecnie firma Cirio znajduje się w rękach Gruppo Cooperativo Conserve Italia, który jest liderem europejskiego przemysłu konserwowego.

 To duże przedsiębiorstwo spółdzielcze zrzeszające blisko 14 500 farmerów z Włoch. 10 wielkich przetwórni znajduje się w odległości nie większej niż 50 km od pól uprawnych, tak aby proces przetwarzania warzyw nie trwał dłużej niż 24 godziny. Cały proces produkcji „od ziarna, aż po zawartość talerza” jest starannie monitorowany, także na ostatnim etapie na stoły trafia produkt najwyższej jakości.

 *- Włosi doceniają smak przetworów Cirio, nam też bardzo przypadły one do gustu. Królują więc w naszych lokalach i sprawiają, że udało nam się zachować w serwowanych daniach smaki Italii. Chcemy, by jakość poszczególnych składników, z jakich wyrabiamy pasty docenili nasi klienci. Dlatego w pomidorowym sezonie przygotowaliśmy dla nich konkurs z pomidorem w roli głównej - zapowiada Iga Tymczyszyn. - Nagrodą jest wycieczka do Włoch- ojczyzny spaghetti.*

 Szczegóły konkursu ogłoszone zostaną na fanpage Makaruna 9 lipca. Zasady udziału w zabawie są proste jak włoskie spaghetti: kto zje więcej makarunowych dań z pomidorami (Cirio oczywiście) ten wygra **voucher o wartości 2000 zł do wykorzystania na zakup wycieczki do Włoch** w biurze podróży Itaka. Swój zapał do Makaruna należy udokumentować przesyłając skany lub fotografie paragonów na adres e-mail: paragony@makarun.pl

 Oczywiście zwycięzca może być tylko jeden, ale ci którzy nie wygrają, tym razem mogą sobie zafundować nagrodę pocieszenia. Wystarczy otworzyć pomarańczowe pudełeczko Makaruna, by poczuć aromat nagrzanych słońcem Italii pomidorów i poczuć się przez chwilę jak na Półwyspie Apenińskim.