



California Prune Board

## IL CALIFORNIA PRUNE BOARD PORTA TUTTA LA VERSATILITÀ DELLE PRUGNE DELLA CALIFORNIA A IDENTITÀ GOLOSE

*Con uno spazio espositivo dedicato e il supporto dello Chef-Pasticcere, Andrea Valentinetti, le Prugne della California e i suoi derivati saranno protagonisti della rassegna gastronomica in programma dal 4 al 6 marzo al Mi.Co di Milano.*

4 -6 Marzo 2017 – Per la prima volta il **California Prune Board**, consorzio che raggruppa 900 coltivatori di susine provenienti dalla California, sarà protagonista di **Identità Golose** per presentare prodotti dedicati alla ristorazione professionale, come il concentrato e la purea, a base di Prugne della California.

Nello spazio espositivo dedicato, il Consorzio illustrerà tutta la **versatilità delle Prugne della California**, presentando i diversi modi di utilizzo sia con prodotti adatti al consumo quotidiano e sia con ricette dedicate al mondo della ristorazione professionale. In particolare, nei tre giorni dedicati al congresso in programma dal 4 al 6 marzo, lo Chef **Andrea Valentinetti** farà diventare questo *superfood* e i suoi derivati quali pasta, concentrato, purea e polvere di Prugna della California, protagonisti di golose ricette che il pubblico potrà degustare.

“In linea con il tema del congresso, *-La forza della libertà: il viaggio-*, abbiamo scelto di portare a Identità Golose la sperimentazione e la libertà di esplorare nuovi orizzonti culinari”, dichiara **Esther Ritson-Elliott, European Marketing Manager del California Prune Board**. “Si tratta di un esordio molto importante per il Consorzio che vuole sottolineare come, anche in un contesto professionale, le Prugne della California e i suoi derivati possano rappresentare un ingrediente unico in cucina, da utilizzare anche in sostituzione di grassi e zuccheri”.

Le Prugne della California sono consigliate da esperti della nutrizione e si sono guadagnate il riconoscimento di “superfood” grazie all’elevato contenuto di fibre, oltre che di vitamina K, manganese, potassio e rame. Dopo anni di ricerca, le prugne, infatti, hanno ottenuto l’indicazione nutrizionale autorizzata dalla Commissione Europea come elemento di grande valore a livello di salute e nutrizione, diventando parte di una dieta varia e bilanciata e uno stile di vita salutare.

Adatto a tutte le età e stili di vita, questo alimento particolarmente versatile è apprezzato da diverse *food celebrities* – tra cui lo chef Rosemary Shrager, il noto maestro cioccolataio inglese Paul. A. Young e la consulente nutrizionale delle celebrities Jennifer Irvine – e rappresenta il prodotto per eccellenza da tenere in cucina. Per questo, cuochi professionisti e appassionati di cucina amano includere le Prugne della California nelle loro creazioni culinarie anche in sostituzione di burro, olio e zucchero.

### **Lo Chef Andrea Valentinetti**

Dopo gli studi alberghieri inizia sin da subito la sua esperienza professionale lavorando presso importanti ristoranti riconosciuti dalle stelle Michelin: l’Acqua Pazza, La Montecchia e Le Calandre.

Una traccia importante nella sua carriera è l’incontro con lo chef avviene Erminio Alajmo a cui segue un periodo di grande crescita grazie al lavoro svolto in pasticceria da Peck prima e Cracco-Peck poi.

### **California Prune Board**

La filiera delle Prugne della California è rappresentata dal California Prune Board, consorzio che riunisce 900 coltivatori di susine e 29 confezionatori di prugne secche provenienti dalla California. La California produce il 99% delle prugne secche negli Stati Uniti, e il prodotto premium viene esportato in oltre 70 Paesi in tutto il mondo. In totale, la California contribuisce per il 60% alle forniture

mondiali di prugne secche. Il California Prune Board si occupa di promuovere e incrementare le vendite e la consapevolezza sulle prugne secche della California.

Sito ufficiale <http://www.californiaprunes.it/>

Facebook @prugnedellacalifornia

Instagram @PrugnedellaCalifornia

Twitter @DottPlum

Per ulteriori informazioni: **Business Press** - Tel. + 39 - 02 – 72585.1 - Mail: [cpb@bpress.it](mailto:cpb@bpress.it)