

L'universo gourmet Longino & Cardenal va in scena ad **Identità Golose**

Milano - **Longino & Cardenal**, punto di riferimento per la ristorazione di qualità, continua il percorso "Quality First" alla base del suo successo e dal **4 al 6 marzo** prossimi sarà ospite di **Identità Golose**, la kermesse culinaria organizzata a Milano dal noto magazine internazionale di cucina.

La costante ricerca di cibi rari e preziosi da portare sulle tavole dei migliori ristoranti e alberghi, oltre che nelle vetrine delle più prestigiose gastronomie, verrà quindi replicata all'interno di una prestigiosa **Vip Lounge** dove chef e visitatori della manifestazione potranno apprezzare alcuni **finger food** realizzati dal **Company Chef** aziendale solo con prodotti Longino&Cardenal.

Uno spazio di condivisione, in cui i protagonisti dell'evento sono due eccellenze del panorama gourmet italiano: **Tartuflanghe** e **Pariani**. La prima è insignita da anni del titolo "Eccellenza Artigiana" dalla Regione Piemonte quale riconoscimento della sua trentennale esperienza nel mondo dell'artigianato gastronomico di qualità e, in particolare, del tartufo. La seconda, invece, è un'azienda piemontese nata come produttrice di Olio di Nocciola realizzato esclusivamente con "Nocciole Piemonte" I.G.P., che con il passare del tempo ha ampliato la sua offerta completandola con ingredienti innovativi tra i quali paste, farine, granelle di frutta secca, frutta e verdura candita, essenze ed ingredienti speciali.

Con l'occasione Longino & Cardenal presenterà, inoltre, alcuni dei prodotti maggiormente richiesti dai suoi clienti. Tra questi, il **Plancton Marino Veta La Palma**®, alimento esclusivo e innovativo lanciato in Italia per la prima volta lo scorso anno; il **pane di Triticum** che ha letteralmente rivoluzionato il mondo del pane e ha nobilitato il pane precotto e surgelato; i fiori e le erbe eduli dell'azienda alto-atesina **Alpin Herbs**; il tonno rosso del mediterraneo **Balfegò**, il baccalà dissalato **Girardo** e, non da ultimo, il gambero rosso di Mazara del Vallo di **Don Gambero**.

Lo spazio sarà anche presenziato da **Senèn González**, chef e proprietario del famoso ristorante Sagartoki di Victoria Gastel (Paesi Baschi - Spagna), che illustrerà i nuovi concetti culinari che gli hanno consentito di creare alimenti innovativi come le lamine vegetali disidratate, un prodotto



100% naturale che nasce come ingrediente principale per l'elaborazione di un innovativo sushi mediterraneo e si estende poi a un'infinità di snack croccanti e differenti ricette di pasta.

Per maggiori informazioni:

<http://www.tartuflanghe.com/>

<http://www.pariani.org/>

<http://planctonmarino.com/veta-la-palma-en/?lang=en>

<http://www.triticum.net/it>

<http://www.alpinherbs.com/>

<http://grupbalfego.com/en/>

<http://www.dongambero.com/it/>

<http://www.lacocinadesenen.com/>

CONTATTI-UFFICIO STAMPA

KETCHUM PR - Via privata Leto Pomponio 3/

paola.chiasserini@ketchum.com | 02.624.119.

angelina.zoner@ketchum.com | 02 624.119.6

alessandra.marinello@ketchum.com | 02.624.

WEB & SOCIAL LONGINO & CARDENAL

Sito Internet: : www.longino.it

Facebook: [Facebook.com/longinoandcardenal](https://www.facebook.com/longinoandcardenal)

Instagram; [Instagram/longinocardenal](https://www.instagram.com/longinocardenal)