



APPENNINO
FOOD GROUP

Con Appennino Food Group S.p.A. il “Tartufo è tutto l’anno”

L’azienda di Savigno racconterà a Identità Golose 2022 lo straordinario mondo del tartufo attraverso un ricco calendario di appuntamenti

Milano, 12 aprile 2022 – **Appennino Food Group S.p.A.**, terza impresa del settore tartufo, torna per la seconda volta a **Identità Golose**, il primo Congresso Italiano dedicato all’alta cucina e alla pasticceria internazionali. Giunta alla **17esima edizione**, il tema della manifestazione sarà “**Il futuro è oggi**”, un nuovo imperdibile appuntamento che aprirà i battenti giovedì 21 aprile per una tre giorni ricca di eventi enogastronomici.

Dopo il successo dell’anno scorso, Appennino Food Group S.p.A. sarà di nuovo protagonista per raccontare una passione declinata nelle molteplici sfumature di questo meraviglioso fungo ipogeo, ma soprattutto per comunicare che **il tartufo si può gustare tutto l’anno**.

Ci sono circa cento varietà di tartufo in tutto il mondo e l’Italia è l’unico paese dove si sviluppano le cinque specie commestibili più comuni, sia in termini di varietà che di quantità, durante tutto l’arco dell’anno. Pensare che il tartufo sia reperibile solo da settembre a dicembre è un falso mito. Con il Tartufo Bianco pregiato, il Tartufo Nero pregiato, il Tartufo Nero uncinato, il Tartufo Nero d’estate ed il Tartufo Bianchetto i dodici mesi vengono interamente coperti.

Un’occasione unica per imparare a conoscere e apprezzare le caratteristiche di questo meraviglioso frutto della terra, che solo se risponde ai requisiti **PCC – Profumo, Consistenza e Colore** può essere considerato di buona qualità. Il profumo deve essere rotondo grazie alla perfetta maturazione, il colore brillante e la consistenza equilibrata. Un progetto, quello del PCC in attesa di certificazione dall’Università di Bologna e dell’Aquila che attraverso determinati parametri di misurazione consentirà di passare da una valutazione soggettiva ad una valutazione oggettiva seguendo un iter scientifico.

Durante il Congresso, Appennino Food Group S.p.A presenterà tre specie di tartufo, che saranno esposti nell’unica **TECA IPOGEA** per tartufi freschi:

Tartufo Nero Pregiato (*Tuber melanosporum*)

Tartufo Nero d’Estate (*Tuber aestivum* Vitt.)

Tartufo Bianchetto (*Tuber borchii* Vitt.)

La teca ipogea è uno degli ultimi innovativi progetti B2B ideati e realizzati da Appennino Food Group S.p.A, per fornire ai ristoratori uno strumento unico dove conservare e godere del tartufo fresco, per 12

Appennino Food Group S.p.A.

Produzioni alimentari | Alimentary productions

Produzione e Sede Legale: Via del Lavoro, 14/b | 40053 Valsamoggia Loc. Savigno (Bologna) | Italia

Unità Locale e Liquorificio: Via Barozzi, 2/1 | 40053 Valsamoggia Loc. Monteveglio (Bologna) | Italia

Tel +39 051 960984/5 | Fax +39 051 961105 | info@afood.it | www.afood.it

P.I. e C.F. 01840391203 | I.R.I Reg. BO n° 10048/1998 | R.E.A. 393085

Capitale sociale € 250.000,00 i.v. | Food and Drug Administration Registration n° 13789039942





APPENNINO
FOOD GROUP

mesi l'anno. **La vetrina agisce al pari di un frigorifero capace di ricreare perfettamente il microhabitat del bosco consentendo così al tartufo di vivere e mantenersi come se fosse in natura, rispettandone al massimo le sue proprietà organolettiche.**

Quest'anno allo stand di Appennino Food Group S.p.A, sarà possibile osservare le diverse tipologie di terreno dove si sviluppano le varie specie di tartufo nel corso delle quattro stagioni.

Una iniziativa in linea con la mission dell'azienda di Savigno che intende sempre di più fare **food education** e contribuire allo sviluppo di una sempre più crescente cultura sul mondo del tartufo.

Lo stand sarà anche il luogo per degustare il Tartufo fresco. Lo **chef Marco Canelli**, alla guida del Vicolo Colombina di Bologna, ogni giorno accompagnerà il pubblico in un percorso unico alla scoperta di un prodotto così ricercato, dal sapore sottile e nobile. Una *"Tartare di trota marinata su soffice maionese e julienne di tartufo nero"* verrà fatta degustare durante i tre giorni di evento.

Infine sabato **23 aprile** alle **ore 11.30** la *Sala Blu 2* ospiterà **Luigi Dattilo**, fondatore di Appennino Food Group S.p.A, che sul prestigioso palco di **Identità Naturali** racconterà il tema del *"Tartufo tutto l'anno"* con tre chef d'eccezione che interpreteranno il Tartufo attraverso piatti unici. **Roberto Cerea di Da Vittorio**, 3 Stelle Michelin, di Brusaporto realizzerà un *"Pancake con taleggio, Bianchetto di Tartufo e fondo di verdure alla cenere"*, uno snack davvero singolare. **Salvatore Bianco de Il Comandante**, 1 Stella Michelin, di Napoli proporrà una *"Pasta cotta in brodo di ghiande, tabacco, tartufo nero pregiato e orzo abbinata a un formaggio fermentato"*, un omaggio alla tradizione napoletana. Infine **Davide Di Fabio di Dalla Gioconda** a Gabicce Monte, presenterà un *"Brodo di Tartufo Nero e agrumi ricavato dalla cottura del tartufo nero estivo"* che sarà servito come un drink in accompagnamento all'Oliva alla Royale, una rivisitazione dell'oliva all'ascolana.

APPENNINO FOOD GROUP

Da laboratorio artigianale a terza impresa italiana nel settore Tartufo, Appennino Food Group è situata a Savigno, borgo dell'Appennino Bolognese nel comune di Valsamoggia. Negli anni Appennino Food Group ha saputo costruire una forte cultura aziendale fatta di passione per il territorio e di ricerca di tradizioni gastronomiche tramandate nel tempo. Ha fatto del concetto di rispetto delle materie prima e della stagionalità un pilastro fondamentale per la selezione e l'attività produttiva quotidiana. Grazie all'investimento in tecnologia, trasforma ogni ingrediente in prodotti di ottima qualità. Partendo dal tartufo, l'azienda è passata allo sviluppo di altri prodotti come condimenti per la pasta, dal Ragù Tradizionale Bolognese al Ragù di Selvaggina, dal Cacio e Pepe alla Carbonara, con l'obiettivo di conquistare i migliori ristoranti al mondo. Una azienda dove sono impiegati giovani del territorio, ma anche collaboratori che lavorano con i fondatori da 15 o addirittura 20 anni.

Contatti ufficio Stampa:

Adele Bandera | adele@adelebandera.com |

Erika Del Largo | erika@adelebandera.com | 347.3825895

Appennino Food Group S.p.A.

Produzioni alimentari | Alimentary productions

Produzione e Sede Legale: Via del Lavoro, 14/b | 40053 Valsamoggia Loc. Savigno (Bologna) | Italia

Unità Locale e Liquorificio: Via Barozzi, 2/1 | 40053 Valsamoggia Loc. Monteveglio (Bologna) | Italia

Tel +39 051 960984/5 | Fax +39 051 961105 | info@afood.it | www.afood.it

P.I. e C.F. 01840391203 | I.R.I Reg. BO n° 10048/1998 | R.E.A. 393085

Capitale sociale € 250.000,00 i.v. | Food and Drug Administration Registration n° 13789039942

