



**APPENNINO**  
FOOD GROUP

## Appennino Food Group al debutto a Identità Golose 2021

***Per la prima volta al Congresso di Milano, l'azienda di Savigno presenta la "Teca Ipogea", una innovativa vetrina refrigerata che riproduce il microhabitat del bosco per la conservazione del tartufo fresco***

Milano, xx settembre 2021 – **Appennino Food Group**, terza impresa italiana del settore del tartufo, partecipa per la prima volta alla **16esima edizione di Identità Golose**, il Congresso italiano dedicato all'alta cucina e alla pasticceria internazionali. **"Costruire un nuovo futuro: il lavoro"** è il tema di questo nuovo imperdibile appuntamento che aprirà i battenti sabato 25 settembre per una tre giorni ricca di eventi enogastronomici.

In questa cornice fa il suo debutto Appennino Food Group presente alla manifestazione con il brand Appennino Food Truffles. L'azienda, che esporta tartufi in tutto il mondo, **coniuga la passione e l'esperienza con l'innovazione e la ricerca a garanzia del massimo della qualità**. Il palcoscenico di Identità Golose sarà l'occasione per presentare la **Teca Ipogea, un innovativo progetto B2B**, che fornisce ai ristoratori uno strumento unico per conservare e godere di questo straordinario frutto della terra, il tartufo fresco per l'esattezza, per 12 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 caratteristiche, la sua consistenza e la sua essenza.**

Due anni di studio, ricerca e soprattutto di osservazione di questo pregiatissimo prodotto, per un progetto che permette ai ristoratori, che ne vorranno usufruire, non solo di conservare il tartufo fresco, ma anche di mostrare questo prezioso fungo ipogeo ai propri clienti come se fosse un gioiello.

La teca sarà esposta allo stand di Appennino Food Group.

Sarà così possibile ammirare un oggetto realizzato con tecnologie avanzate e un nuovissimo sistema di emanazione di umidità a ultrasuoni dove **design, funzionalità, lungimiranza e rispetto** concorrono a mantenere tutte le 5 specie di tartufo – Bianco (sett/dic), Bianchetto (gen/apr), Nero Pregiato (gen/mar - nov/dic), Nero d'Estate (mag/ott), Nero Uncinato (sett/dic), che si trovano durante l'anno alla giusta temperatura e umidità senza alterarne le caratteristiche organolettiche e l'aroma.

### 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](mailto:info@afood.it) | [www.afood.it](http://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



LA DISPENSA  
DI AMERIGO  
1921  
FINE ITALIAN FOOD  
BUON CIBO ITALIANO

Dolce Nero Tartufi





**APPENNINO**  
FOOD GROUP

Lo stand sarà anche il luogo per degustare il tartufo fresco, grazie allo **chef Marco Canelli**, alla guida del Vicolo Colombina di Bologna, che ogni giorno accompagnerà il pubblico in un percorso unico alla scoperta di un prodotto gustoso, dal sapore sottile e nobile.

Infine lunedì **27 settembre** alle **ore 10.50** la *Sala blu 1* ospiterà **Luigi Dattilo**, fondatore di Appennino Food Group, che sul prestigioso palco di **Identità Naturali** racconterà il progetto della Teca Ipogea legandolo al tema *"Tartufo tutto l'anno"*. Un'occasione anche per guidare il pubblico alla conoscenza del tartufo che solo se risponde ai requisiti **PCC – Profumo, Consistenza e Colore** può essere considerato di buona qualità. Condividerà il palco con lo **chef Gianluca Gorini**, chef-patron di DaGorini, che interpreterà il tartufo attraverso la realizzazione di due piatti che regaleranno un'esperienza da ricordare agli ospiti presenti in sala.

#### **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](mailto:adele@adelebandera.com) |

Erika Del Largo | [erika@adelebandera.com](mailto: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](mailto:info@afood.it) | [www.afood.it](http://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



LA DISPENSA  
DI AMERIGO  
RIGO  
FINE ITALIAN FOOD  
BUON CIBO ITALIANO

Dolce Nero Tartufi

