



Marco e Roberto Magnani a Identità Golose Milano con “Kuccagna Distribuzione”

Allora, per la prima volta i fratelli Marco e Roberto Magnani parteciperanno, quali attori protagonisti diretti a Identità Golose in una nuova, rinnovata e ... lungimirante attività imprenditoriale. Grazie infatti all'esperienza con l'attenta gestione del ristorante Kuccagna Kaos Cooking, i Magnani oggi mettono a disposizione la loro trentennale esperienza di selezionatori enogastronomici, creando e lanciando la nuova mission, vale a dire il brand “Kuccagna Distribuzione”: import & export e... attenta, illuminata, vasta attività di selezioni di prodotti agroalimentari e materie prime.

Durante la manifestazione a Milano (dal 23 al 25 marzo) sarà quindi possibile degustare: Foie Gras d'anatra mi-cuit, salmone scozzese affumicato, Cecina de Leon. Sabato 23 marzo inoltre ci sarà la presentazione di Martxel, produttore di baccalà in quel delle isole Faroe e non mancherà un assaggio a crudo su prato edibile. Ecco comunque, riassumendo, i dettagli dei tre giorni degustativi in quel di Identità Golose nello spazio “Kuccagna Distribuzione”: dalle 14.00 alle 15.00 sabato 23 baccalà ai pomodori di Ciro Flagella, domenica 24 crema di cece nero biologico con pluma iberica al miele, lunedì 25 largo ai prodotti Galiziani. Insomma, partita da poco, la nuova sfida di Marco e Roberto Magnani è pronta a sbarcare, anche per presentarsi al meglio, a Identità Golose.