



## ALLA SCOPERTA DI CIBI RARI E PREZIOSI

Da trent'anni Longino & Cardenal è il punto di riferimento per la ristorazione di qualità. L'azienda ricerca in tutto il mondo cibi rari e preziosi per portarli sulle tavole dei migliori ristoranti e alberghi e nelle vetrine delle più prestigiose gastronomie in Italia. Un modello di business incentrato sulla passione per il cibo e la ricerca dell'eccellenza tipica del nostro paese, oggi esportato anche a Hong Kong e a Dubai, dove l'interesse per le materie prime di qualità e l'attenzione verso i prodotti di eccellenza dei mercati occidentali sono ai massimi livelli.

La storia di Longino & Cardenal inizia con l'intuizione di quattro ragazzi accomunati dalla passione per l'alta ristorazione e il cibo. L'inizio dell'attività risale a quando decisero di importare caviale fresco dall'Iran per rivenderlo a ristoranti e a gastronomie specializzate. Viene inventato un nome di fantasia: Longino, uno svizzero di nobili origini, e Cardenal, un pescatore cubano. Entrambi uniti dalla passione per il cibo di qualità, decidono di viaggiare insieme alla ricerca delle più raffinate specialità in giro per il mondo. Così al caviale iraniano si aggiungono altri prodotti ricercati che ancora oggi sono il simbolo dell'azienda: il foie gras George Bruck, il salmone irlandese Kenmare, il cioccolato Weiss, ...

Dagli anni Novanta ad oggi la continua crescita e l'interesse verso le più raffinate specialità alimentari hanno permesso all'azienda di trasferirsi dalla Liguria a Pogliano Milanese, trasformando Longino & Cardenal in un partner affidabile, puntuale ed esperto per le eccellenze della ristorazione e gastronomia in Italia.

## LA SELEZIONE E I PRODOTTI

La scelta di prodotti alimentari di alto livello avviene attraverso un'attenta ricerca della materia prima e un'accurata selezione dei produttori in tutto il mondo: Francia, Spagna, Giappone, Madagascar ... Grazie a un'efficiente rete logistica, le migliori eccellenze e i prodotti freschi selezionati arrivano in azienda in tempi celerissimi dove vengono sottoposti a rigidi controlli di qualità, stoccati e inviati la mattina successiva ai clienti.

La gamma dei prodotti distribuiti da Longino è vastissima: carni scelte, pesce freschissimo, frutta e verdura di qualità, formaggi rari, salumi tipici, conserve biologiche, cioccolato ricercato e molto altro ancora. Una selezione accurata ma allo stesso tempo molto ampia per poter andare incontro a tutte le esigenze dei clienti, veri intenditori di cibo e appassionati gourmet.



Nel 2017, inoltre, il catalogo dei prodotti è stato ulteriormente arricchito grazie all'arrivo di cinque nuovi partner, eccellenti aziende del panorama gourmet italiano, inglese e spagnolo: **Pariani – Ricerca ed Eccellenza**, azienda di Torino nata come produttrice di *olio di nocciola*, rigorosamente estratto da Nocciola Piemonte IGP, che con il passare del tempo ha ampliato la sua offerta ad altri olii, come quello di *mandorle, pinoli e pistacchi*; **Harry Forman & Son**, marchio inglese produttore da più di un secolo di un delizioso *salmon affumicato*, che oggi prosegue la sua attività rimanendo fedele ai principi allora stabiliti: utilizzo dei pesci più freschi, leggermente salati e affumicati con la giusta quantità di legno di rovere; **La Cocina de Senén**, azienda basca dove lo studio e l'applicazione di nuovi concetti culinari hanno portato alla creazione delle *lamine vegetali disidratate*, un prodotto 100% naturale, saporito e salutare che nasce come ingrediente principale per l'elaborazione di un innovativo sushi mediterraneo e si estende poi ad un'infinità di snack croccanti e differenti ricette di pasta; **La Cárnicas Tabladillo**, un'impresa che ha sede nel cuore della Spagna, a nord di Madrid, e che da 50 anni si dedica alla macellazione e alla commercializzazione del *maialino bianco*, prodotto tipico della città di Segovia, che viene controllato sin dalla nascita per garantirne un controllo di qualità adeguato; **Velasco Selection**, azienda a nord della Spagna che rappresenta un progetto di carattere familiare: offre prodotti la cui disponibilità è garantita in qualsiasi periodo dell'anno e il suo prodotto d'eccellenza è l'agnello da latte ("lechazo"), la cui alimentazione è seguita fin dai primi giorni di vita.

## INUMERI DI LONGINO & CARDENAL

La scoperta è ciò che crea la differenza tra intenditori. Questa è l'essenza di Longino & Cardenal ossia la sua capacità di scoprire cibi rari e preziosi e di mettere questa scoperta al servizio dei professionisti, in maniera efficiente ed efficace.

Con oltre 1.800 prodotti selezionati, 65 partner in tutto il mondo, 4.000 clienti serviti ogni anno e circa 30 milioni di fatturato annuo, la passione e la ricerca dell'eccellenza di Longino rappresentano un viaggio emozionante che continua ancora oggi con la stessa attenzione, cura e devozione degli inizi.

La sua rete di 70 rappresentanti, mono e plurimandatari, è una vera e propria squadra di consulenti che si prende cura dei suoi clienti – chef stellati e professionisti del settore, hotel e gastronomie – per raccogliere le loro esigenze ed esaudire i loro desideri in tempo reale.

I professionisti che si avvalgono dei servizi Longino & Cardenal possono contare su 3 consegne settimanali: due a supporto del loro lavoro durante la settimana e una per quello del weekend, con la garanzia che i prodotti freschi



non abbiano sostato nemmeno un giorno nel sito di stoccaggio, ma siano stati inviati loro mantenendo intatta tutta la freschezza originaria.

#### CONTATTI - UFFICIO STAMPA

OMNICOM PR GROUP - Via privata Leto Pomponio 3/5, 20146 Milano

paola.chiasserini@omnicomprgroup.com | 02.624.119.73

angelina.zoner@omnicomprgroup.com | 02 624.119.63

ana.dosti@omnicomprgroup.com | 02.624.119.60

#### WEB & SOCIAL LONGINO & CARDENAL

**Sito Internet:** : [www.longino.it](http://www.longino.it)

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

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