Tartuflanghe porta in Italia il marchio La Cala di Albert Adrià

polpo-in-salsa-marinata-604872a6

Da oggi l’aperitivo da Grandi Chef si può gustare anche a casa: per la prima volta e in esclusiva, Tartuflanghe porta in Italia il marchio “La Cala” di Albert Adrià, un vasto assortimento di prodotti per aperitivo nato da un’idea originale del grande chef catalano.

Noto per essere un innovatore e uno sperimentatore, Albert Adrià ha dato vita a una gamma di prelibatezze pronte da gustare, che racchiudono in sé i sapori autentici del Mediterraneo, così da rendere il momento dell’aperitivo una vera e propria esperienza gourmand.



La collaborazione tra Tartuflanghe e lo chef risale al 2015, durante una trasferta a Barcellona del CEO Paolo Montanaro, per una degustazione di ingredienti “Made in Tartuflanghe”, tuttora utilizzati nei ristoranti Tickets, Pakta, Enigma e HojaSanta. Un accordo stretto non solo per la fornitura di ingredienti tailor-made per i locali di Barcellona, ma anche, appunto, per distribuire in Italia il nuovo brand “La Cala”, frutto della passione per il vermouth e gli ingredienti tradizionali, ma con la creatività e l’ingegno personale di uno degli chef che più hanno influito sulla gastronomia mondiale. Un marchio di origine barcellonese, con l’identità catalana e un DNA in grado di attraversare i confini iberici. Adrià racchiude in lattina concetti, prodotti e innovazioni, supportato da artigiani e rinomati produttori con cui collabora durante tutto il processo. La linea comprende una vasta gamma di prodotti, tra i quali:

• Cardidi al naturale, provenienti dalle acque dell’estuario galiziano, puliti e inscatolati a mano.

• Cannolicchi al naturale o in olio d’oliva della Galizia, selezionati a mano, puliti, eviscerati e confezionati in acqua o inscatolati in olio di oliva.

• Polpo in salsa marinata: viene marinato con la stessa salsa della ventresca, ma il segreto si cela nell’unione del sapere della cucina con quello delle conserve, che ne fa risaltare la texture e rende questo polpo marinato qualcosa di unico nel suo genere. Consistenza perfetta e sapore ineguagliabile.

• Olive ripiene di acciughe: olive verdi di qualità superiore della cultivar Manzanilla ripiene di acciughe.

• Condimento per aperitivo: la salsa fatta con aceto e paprika dolce e speziata De la Vera DOP per sublimare il sapore delle chips, dei cardidi e delle olive, l’aperitivo spagnolo più popolare.

• Condimento per aperitivo “Cala Diabla”: una salsa da servire con le chips, le carni arrostite e le omelettes, oppure per lasciare correre l’immaginazione con nuove ricette. Tenue all’inizio, il suo sapore cresce esponenzialmente. Si può diluire con maionese per creare salse con il grado di piccantezza preferito.



Sfiziose e assolutamente da provare anche le cozze marinate in salsa con aceto di Sherry DOP; le mini sardine in olio di oliva, disponibili anche in condimento piccante; la ventresca di tonno bianco in olio di oliva o marinato e il fegato di rana pescatrice con ponzu di yuzu, che è la versione in lattina di un piatto storico del miglior ristorante di tutti i tempi, “El Bulli”.

Non poteva certo mancare nella gamma di Adrià la tradizionale sangria, La Cala Albert Adrià nº19 e, infine, una chicca per il tataki e sashimi di tonno: il Cava Blue Fin, Gran Reserva Brut, ottenuto dal tradizionale blend di uve provenienti da vigne vecchie fino a 60 anni. Tutti i prodotti de “La Cala” di Albert Adrià sono disponibili in esclusiva nei Food Market de “la Rinascente” di Piazza Duomo a Milano.

Tartuflanghe è un’azienda artigianale a conduzione familiare che da oltre 35 anni produce specialità al tartufo e prodotti di alta gastronomia con la stessa qualità e attenzione al dettaglio. L’azienda si fregia da anni del titolo “Eccellenza Artigiana”, rilasciato dalla Regione Piemonte quale riconoscimento della sua trentennale esperienza nel settore.

Uno sguardo attento alle tendenze contemporanee e la capacità di rompere gli schemi precorrendo nuove strade e creando nuovi trend hanno portato alla reinterpretazione delle ricette tradizionali piemontesi e alla realizzazione di prodotti d'avanguardia: dal tartufo disidratato, ai condimenti, dalle salse, agli oli aromatizzati fino alle praline dolci e alle creme da dessert.

Tartuflanghe è presente nei più prestigiosi negozi gourmet e gastronomie italiane e internazionali, inoltre i suoi prodotti sono scelti da Top Chef, ristoranti e hotel di lusso in tutto il mondo.

www.tartuflanghe.it