I cibi di Longino&Cardenal protagonisti di un’esposizione unica

logo-ok-n-9978dbe1

Longino&Cardenal, punto di riferimento per la ristorazione di qualità, ha presentato presso la Lavanderia a Vapore a Collegno (Torino) le novità della sua proposta per il 2018. L’esposizione ha dato modo a una selezione di fornitori del brand di raccontare la propria storia e i propri prodotti: profili diversi, ma accomunati dall’attenzione alla qualità e da uno stretto legame con il territorio di riferimento.

Con questa esposizione, Longino&Cardenal prosegue i festeggiamenti per il suo trentesimo compleanno: 30 anni a fianco delle eccellenze della ristorazione, per garantire la migliore qualità sulle tavole italiane. L’azienda è specializzata nella ricerca di “cibi rari e preziosi” (come comunica il pay off del brand) destinati a ristoranti e alberghi di qualità e alle vetrine delle più prestigiose gastronomie. Un modello di business incentrato sulla passione per il cibo e la ricerca dell’eccellenza tipica del nostro paese.

È proprio dalla condivisione di passioni che ha inizio la storia del marchio, nel 1988: quattro ragazzi accomunati dall’amore per l'alta ristorazione e il cibo decidono di importare caviale fresco dall'Iran, per rivenderlo a ristoranti e a gastronomie specializzate. Inventano un nome ispirato a due personaggi di fantasia: Longino, uno svizzero di nobili origini, e Cardenal, un pescatore cubano. Così diversi, ma allo stesso tempo uniti dalla passione per i viaggi e il cibo di qualità, i due decidono di girare insieme il mondo, alla ricerca delle più raffinate specialità culinarie. È così che al caviale si aggiungono altri prodotti che ancora oggi sono il simbolo dell'azienda: il foie gras George Bruck, il salmone irlandese Kenmare, il cioccolato Weiss… a distanza di 30 anni, i due amici ne hanno fatta di strada, e Longino&Cardenal è ormai diventato un partner esperto, punto di riferimento per le ristorazioni e gastronomie di tutta Italia. Del suo catalogo fanno parte carni scelte, pesce freschissimo, frutta e verdura di qualità, formaggi rari, salumi tipici, prodotti per pasticceria… alimenti provenienti da tutto il mondo, dalla Francia, alla Spagna, al Giappone, fino al Madagascar. Senza dimenticare naturalmente

le tipicità made in Italy.

Qualunque sia la provenienza, i prodotti freschi selezionati raggiungono l'azienda in tempi celerissimi, e qui vengono sottoposti a rigidi controlli di qualità, per poi essere stoccati e inviati la mattina successiva ai clienti. Con questa esposizione, Longino & Cardenal ha presentato tre dei suoi nuovi partner, che con le loro particolari esperienze vanno ad arricchire il catalogo del brand, nei settori dei prodotti ittici e dei condimenti:

Glacier 51 prende il nome dal ghiacciaio scoperto nel 1951 nei pressi del quale viene pescato: un prodotto unico nel suo genere, considerato "la Wagyu del mare" e molto apprezzato dai top chef di tutto il mondo. Questo pesce viene pescato a 2000 metri di profondità nelle acque ghiacciate sub-antartiche, a più di 4000 km dall'Australia continentale nei pressi dell'isola Heard, luogo estremamente selvaggio dove si pratica un tipo di pesca tra i più regolamentati a livello globale. Per mantenere la stabilità dell'ecosistema particolarmente delicato di quest'area, il pesce è pulito, congelato e confezionato direttamente a bordo e nessuno scarto è rilasciato in mare. La sua carne bianca come la neve e le ampie scaglie sminuzzate celano un elegante equilibrio di sapore e consistenza, raramente riscontrabile in altri filetti di pesce.
Glacier 51 è stato protagonista di uno speciale showcooking, a cura dello chef Sergio Mei.
http://glacier51toothfish.com/

Fondata nel 2003, **Galician Marine Aquaculture**, S.L. (GMA) è un'azienda spagnola specializzata nello sviluppo dell'abalone, mollusco caratterizzato da una trama ruvida all'esterno e una vasta gamma di colori all'interno, considerato il frutto di mare più esclusivo del mondo. Grazie alle più recenti tecnologie e innovazioni, l'azienda distribuisce un abalone di eccellente qualità.
http://abalonbygma.com/

Nata dalla passione per l'**Aceto Balsamico Tradizionale**, Bonini srl ha la sua sede alle porte di Modena. Ed è proprio seguendo alla lettera la tradizione modenese che Bonini realizza l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. e i condimenti, secondo una visione che prevede l'utilizzo di un unico ingrediente: il mosto d'uva Trebbiano cotto. La lenta acetificazione del mosto dà vita a un prodotto di estrema qualità che, negli anni, ha conquistato alcune tra le tavole più ambite di tutto il mondo.
http://www.balsamicobonini.it/

Tra i nuovi produttori, non presenti all'esposizione, ricordiamo anche la cooperativa Sicoly, che si distingue quale uno dei maggiori fornitori per pasticcerie, ristoranti, gelaterie e bar in Francia; Des

Martin, che produce un Castelmagno dalla grana friabile di un bel colore bianco perlaceo, e dal gusto persistente che conserva l’aroma dei fiori e delle erbe dei pascoli montani; infine Uova di montagna, giovane azienda italiana con sede in provincia di Trento, la cui mission è quella di “produrre il miglior uovo biologico sul mercato”,

Accanto ai volti nuovi, hanno partecipato all’evento anche 15 dei clienti più storici di Longino & Cardenal, che si sono riuniti da tutta Europa per suggellare ancora una volta la forte e concreta collaborazione con l’azienda e mettersi a disposizione dei clienti. Il senso ultimo di Quality First è infatti accorciare la distanza tra chi produce e chi acquista il prodotto: i ristoratori hanno la possibilità di fare formazione diretta sul prodotto, confrontandosi dal vivo con i fornitori.

Ad arricchire il programma della giornata ha contribuito anche Balfegò, presentando e offrendo a tutti i presenti il suo tonno rosso, il tonno più grande e prezioso al mondo. Il gruppo spagnolo da cinque generazioni si serve di uno speciale metodo di pesca per portare questo straordinario prodotto dal Mar Mediterraneo occidentale fino ai piatti dei migliori ristoranti di più di 20 paesi.