Longino & Cardenal porta sulle tavole gourmet il plancton marino

planctonmarino-15grformat-ebffeca2

Sempre alla ricerca di nuove scoperte in giro per il mondo, Longino & Cardenal è orgoglioso di portare nel panorama gourmet dell'alta ristorazione e gastronomia un nuovo ingrediente altamente innovativo e sensazionale: il Plancton Marino. Prodotto da Fitoplancton Marino S.L. - leader mondiale nelle colture di microalghe marine - il Plancton Marino Veta la Palma verrà distribuito in assoluta esclusiva da Longino & Cardenal a partire da giugno 2016.

Riproducendo le condizioni ottimali dell'ambiente marino della tenuta Veta la Palma (un paradiso di biosostenibilità situato nel cuore del Parco Naturale di Doñana in Andalusia), Fitoplancton Marino S.L. è riuscito a ricreare il fitoplancton all'interno della sua industria di acquacoltura per la coltivazione delle microalghe che si trova a El Puerto de Santa Maria, Cadice. In conformità alle rigide leggi che regolano la produzione e la commercializzazione delle microalghe marine in Europa, Fitoplancton Marino S.L. è la prima e unica azienda in Europa che ha ottenuto l'autorizzazione da Novel Food (European Novel Food Regulation) per la coltivazione e la commercializzare del plancton liofilizzato. Eccezionale scoperta per l'alta cucina e straordinario alimento dalle proprietà benefiche e salutari, il Plancton Marino liofilizzato è 100% naturale e vegano.

Vera e propria rivoluzione in cucina, il plancton marino è un alimento esclusivo, utilizzato come esaltatore dell'autentico sapore di mare. Il plancton marino liofilizzato prodotto da Fitoplancton Marino S.L. e distribuito da Longino & Cardenal è:
•un prodotto 100% naturale, perché coltivato all'interno dell'industria di acquacoltura Fitoplancton, che riproduce le condizioni ottimali dell'ambiente marino;
•ricco di minerali essenziali come ferro, calcio, fosforo, iodio, magnesio, potassio, acidi grassi omega 3 e 6, vitamina C ed E;
•garantito da tutte le certificazioni sanitarie dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA, European Food Safety Authority). L'eccitante sfida che ha portato a questa importante scoperta nel

mondo culinario iniziò circa dieci anni fa quando l’amore per il mare e la costante ricerca di nuovi sapori portarono Angel Leòn - lo Chef del Mare - a intraprendere una ricerca nel mondo delle microalghe marine. E fu quello l’istante preciso in cui incontrò lungo il suo cammino Fitoplancton Marino S.L. che condivideva con lui la stessa passione: studiare l‘habitat marino per scoprirne le immense ricchezze e potenzialità.

Con l’obiettivo di ottenere l’autorizzazione alla produzione e commercializzazione di fitoplancton liofilizzato, Fitoplancton Marino e lo Chef Angel Leòn iniziano una collaborazione fianco a fianco che rappresenta da subito una scelta vincente. Da una parte, Angel rimane affascinato dalle grandi potenzialità di questo alimento e da come in realtà possa rappresentare davvero una straordinaria rivoluzione in cucina: lo sperimenta e lo promuove in molte occasioni, tra una stella Michelin e l’altra. Molto nutriente e con elevate proprietà antiossidanti, il plancton marino si rivela non solo perfetto per preparare ricette salutari con un autentico richiamo ai sapori del mare ma, grazie al suo potenziale altamente innovativo, si dimostra anche una nuova fonte di ispirazione e sperimentazione d’avanguardia per l’alta cucina. Dall’altra parte, Fitoplancton Marino studia e migliora costantemente i suoi processi produttivi - utilizzando le più avanzate tecnologie - attraverso un’attenta R&S fino ad ottenere nel 2014 l’autorizzazione esclusiva alla coltivazione e commercializzazione del plancton marino per la nutrizione umana. La collaborazione tra Angel Leòn e Fitoplancton Marino S.L. rappresenta il connubio perfetto tra scienza e cucina che ha portato allo studio e alla nascita di un alimento unico che dona un accento nuovo alle ricette ispirate ai sapori del mare e che offre innumerevoli alternative creative agli chef di tutto il mondo.

L'origine

Il plancton marino è un elemento fondamentale e primario della vita della Terra e svolge un ruolo essenziale nel mantenere il benessere e l’equilibrio dei mari nella loro complessa catena alimentare. Due milioni e mezzo di anni fa, quando la Terra era un solo, grande oceano, apparvero i primi microscopici organismi che erano in grado di utilizzare la luce solare e l’acqua per la fotosintesi. Questo diede origine a un miracolo: la nascita della vita nel mare. Le microalghe, conosciute anche come fitoplancton, furono i primi organismi viventi del nostro pianeta. Arricchirono l’atmosfera di ossigeno e lentamente si trasformarono in quelle che oggi chiamiamo piante. Oggi, producono il 50% dell’ossigeno sulla Terra e sono la base della catena alimentare nei mari. Rappresentano la fonte di cibo per il zooplancton che a sua volta è il nutrimento di pesci e crostacei. Gli studi scientifici sul fitoplancton hanno rivelato i suoi altissimi valori nutrizionali e le sue grandi potenzialità per l’utilizzo in cucina. Questa scoperta ha spinto Fitoplancton Marino a coltivare queste microalghe in un ambiente che imitasse completamente le condizioni originali del mare. Ed è così che nasce il Plancton Marino

Veta la Palma, distribuito oggi da Longino & Cardenal.

Quali sono i suoi utilizzi in cucina?

Quando Longino & Cardenal ha intuito le potenzialità di questo straordinario alimento, non solo ha apprezzato le sue grandi proprietà organolettiche che racchiudono tutto il sapore del mare in un piatto ma è rimasto completamente affascinato, come Angel Leòn, da tutte le sue molteplici potenzialità in cucina.
Infatti, il Plancton Marino Veta la Palma si presta a una varietà eccezionale di applicazioni innovative che portano l'esperienza sensoriale gourmet decisamente un passo in avanti. In questo prodotto, scienza e cucina si uniscono per dare vita a un alimento naturale e innovativo in grado di potenziare l'autentico sapore del mare e di portare nuove sensazioni sia alle ricette più tradizionali sia a quelle meno convenzionali. Complemento ideale per dare carattere a un risotto di mare o a una besciamella, il Plancton Marino è la nuova frontiera della versatilità culinaria. Una volta idratata la sua polvere in un po' d'acqua, il Plancton Marino è pronto per l'utilizzo: tocco speciale in una delicata salsa, sapore intenso per una marinatura speciale, gusto inconfondibile per un raviolo di mare, guizzo creativo in un pane aromatizzato.

PlanctonMarino-HydratingTheProduct**Chi è Fitoplancton Marino**

Fitoplancton Marino è leader mondiale nello sviluppo scientifico e tecnologico della coltura delle microalghe marine. Nata nel 2002 e specializzata in diversi settori come acquacoltura, acquariofilia, cosmetica, salute e nutrizione, nel 2011 entra a far parte del Grupo Hisparroz, legato alla multinazionale EBRO Foods. Questa integrazione ha portato alla creazione di sinergie tra il settore della nutrizione e dell'acquacoltura con le altre imprese del gruppo - come Pesquerías Isla Mayor SA (PIMSA) - a supporto del Marine Fish Breeding Centre situato a Veta La Palma. Da più di un decennio Fitoplancton Marino basa il suo successo su innovazione, responsabilità, efficienza, sostenibilità e qualità, continuando a crescere, adattando i processi di produzione all'industria, introducendo nuovi prodotti nel mercato, ricercando e crescendo nella produzione specializzata di microalghe. La tecnologia applicata ai processi è unica ed è stata sviluppata esclusivamente dal dipartimento R&S e dai suoi ingegneri al fine di garantire un prodotto finale che sia completamente tracciabile e rispettoso dei più alti criteri di qualità. L'azienda ha infatti creato e implementato un sistema di Food Quality and Safety Management basato sugli standard ISO 22000 e FSSC 22000 e garantisce per i suoi prodotti il pieno rispetto delle regolamentazioni di qualità applicando i sistemi di controllo Hazard Analysis e Critical Control Points o sistemi HACCP. Attraverso questi controlli monitora gli eventuali rischi microbiologici, chimici e fisici lungo tutta la catena produttiva e garantisce che tutti i prodotti creati e

commercializzati siano debitamente autorizzati dalle autorità sanitarie in ogni Paese.

Uno dei più grandi traguardi di Fitoplancton Marino è stato l'annessione dei Laboratori di Biologia Molecolare e di Frazionamento di estratti, con particolare attenzione alla piattaforma basata sull'RT-qPCR. Questa piattaforma gli ha permesso di sviluppare la tecnologia necessaria per produrre metaboliti secondari basati su studi di espressione genetica, che consentono di ottimizzare la produzione e di monitorare in tempo reale lo stato metabolico delle cellule. Questa tecnologia, non solo migliora il processo produttivo ma garantisce anche il controllo qualità del prodotto.
Le microalghe marine sono una risorsa naturale eccezionale, utilizzate da Fitoplancton Marino per poter ottenere prodotti di alta qualità in diversi campi come la salute, la cosmesi e la nutrizione umana. Le microalghe alimentari coltivate dall'azienda sono ricche di vitamine, antiossidanti, acidi grassi omega 3, minerali e possiedono una grande varietà di proprietà benefiche per la salute.

Chi è Longino & Cardenal

Da quasi 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.

Con oltre 1.800 prodotti selezionati, 63 partner in tutto il mondo, 4.000 clienti serviti ogni anno e circa 20 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 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 – chef stellati e professionisti del settore, hotel e gastronomie – veri intenditori di cibo e appassionati gourmet. La rete di 70 rappresentanti di Longino & Cardenal è una vera e propria squadra di consulenti che si prende cura dei suoi clienti ed esaudisce 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.

www.longino.it