Il Plancton Marino: un'esclusiva distribuita da Longino & Cardenal

planctonmarino-15grformat-1-e2296f18

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.

COS'È IL PLANCTON MARINO? - 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).

PlanctonMarino-HydratingTheProductL’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.