



APPENNINO
FOOD GROUP

Appennino Food Group S.p.A. torna a Identità Golose 2024 e lancia cinque nuovi prodotti della Linea Professionale

***L'azienda racconterà lo straordinario mondo del tartufo
attraverso un ricco calendario di appuntamenti
con alcuni tra i più rinomati chef e golose degustazioni***

Milano, 08 marzo 2024 – **Appennino Food Group**, azienda leader nel settore del tartufo con sede a **Savigno (Bo)** e filiali estere a **Singapore** e **Stati Uniti**, si prepara alla sua quarta partecipazione a **Identità Golose**, il prestigioso Congresso Italiano dedicato all'alta cucina e alla pasticceria internazionali che si svolgerà dal 9 all'11 marzo presso Mi.Co (Milano).

Il tema del Congresso "**Non esiste innovazione senza disobbedienza**" si preannuncia come un momento unico per esplorare nuove frontiere della creatività gastronomica, nonché occasione perfetta per sottolineare l'impegno costante che **Appennino Food Group** ha sempre profuso in quella direzione. Fondata da Luigi Dattilo nel 1985, l'azienda coniuga la passione e l'esperienza nella selezione delle materie prime con l'innovazione e la ricerca per garantire ai propri clienti standard qualitativi di alto livello e la possibilità di scegliere sempre tra nuove proposte. La società ha lanciato una linea a marchio proprio, per offrire una vasta gamma di prodotti di eccellenza, mantenendo sempre al centro il tartufo, che rappresenta il cuore pulsante della sua attività. Lo slogan, infatti, con il quale **Appennino Food Group** si presenterà anche quest'anno al Congresso è "**Tartufo tutto l'anno**" e lo stand avrà un'esposizione di tartufi freschi tutti rigorosamente custoditi all'interno della teca ipogea.

Il Congresso di Identità Golose sarà anche il palco per presentare la nuova linea di prodotti liofilizzati, **cinque nuovi articoli della Linea Professionale**, che si uniscono alla salsa tartufata lanciata durante l'edizione 2023 del Congresso: **Salsa tartufata liofilizzata, Pesto alla genovese liofilizzato, Aglio liofilizzato con tartufo, Salsa di funghi galletti liofilizzata, Salsa di funghi porcini liofilizzata e pesto alla genovese con tartufo**.

La liofilizzazione è un metodo di essiccazione usato per rimuovere l'acqua da sostanze organiche al fine di prolungarne la conservazione senza compromettere le proprietà nutritive e organolettiche. Una tecnica che consente di conservare i prodotti alimentari per un periodo di 2-3 anni senza l'uso di additivi o conservanti. **Questo tipo di prodotto si presta all'utilizzo direttamente nei piatti per conferire una nota croccante e un sapore concentrato**. Inoltre, possono essere usati anche in ricette complete come la pizza, il risotto alla milanese o il tiramisù, offrendo agli chef un'ampia gamma di possibilità creative.

Appennino Food Group S.p.A.

Produzioni alimentari | Alimentary productions

Produzione e Sede Legale: Via del Lavoro, 14/b | 40053 Valsamoggia Loc. Savigno (Bologna) | Italia

Unità Locale e Liquorificio: Via Barozzi, 2/1 | 40053 Valsamoggia Loc. Montevoglio (Bologna) | Italia

Tel +39 051 960984/5 | Fax +39 051 961105 | info@afood.it | www.afood.it

P.I. e C.F. 01840391203 | I.R.I Reg. BO n° 10048/1998 | R.E.A. 393085

Capitale sociale € 250.000,00 i.v. | Food and Drug Administration Registration n° 13789039942



APPENNINO
FOOD GROUP

Inoltre, durante i tre giorni, dalle ore 13.00 alle ore 14.00, lo stand ospiterà alcuni importanti nomi della gastronomia italiana.

Roberto Bobo Cerea di Da Vittorio (3 stelle Michelin) inaugura la kermesse **sabato 9 marzo con “Mezzi paccheri con fricasea di vitello e salsiccia, salsa al marsala” arricchiti con tartufo nero pregiato**. Il 10 e l'11 marzo Appennino Food Group apre le sue porte a due giovani e talentuosi chef: la **domenica** è la volta di **Giacomo Lovato di Borgia Milano** che realizzerà **“Cannoncino di sfoglia, crema pasticcera salata, parmigiano, crema tartufata e tartufo nero pregiato”**; infine **lunedì Guido Paternollo di Pellico3, fine dining di Park Hyatt Milano** che propone il **“Risotto cotto in estrazione di champignon e tartufo nero pregiato”**.

Ogni sera, dalle ore 17.00 alle ore 18.00 la giornata si chiuderà con il **Truffle Cocktail Party a cura di Silvia Coppola, barlady di Casa Bi**, la nuova oasi del gusto di CityLife. Truffle Tale è il nome del drink che sarà possibile degustare allo stand di Appennino Food Group. Un cocktail che si ispira all'Americano sbagliato arricchito con il miele al tartufo bianco.

Infine, **tutti i giorni** presso lo stand di Appennino Food Group, i visitatori avranno l'opportunità di assaporare **piccole degustazioni fredde**, in abbinamento ai nuovi prodotti della Linea Professionale, offrendo un'esperienza unica per scoprire la qualità e arricchire le ricette con tanti giochi di gusto e consistenze.

APPENNINO FOOD GROUP

Da laboratorio artigianale a terza impresa italiana nel settore Tartufo, Appennino Food Group è situata a Savigno, borgo dell'Appennino Bolognese nel comune di Valsamoggia. Negli anni Appennino Food Group ha saputo costruire una forte cultura aziendale fatta di passione per il territorio e di ricerca di tradizioni gastronomiche tramandate nel tempo. Ha fatto del concetto di rispetto delle materie prima e della stagionalità un pilastro fondamentale per la selezione e l'attività produttiva quotidiana. Grazie all'investimento in tecnologia, trasforma ogni ingrediente in prodotti di ottima qualità. Partendo dal tartufo, l'azienda è passata allo sviluppo di altri prodotti come condimenti per la pasta, dal Ragù Tradizionale Bolognese al Ragù di Selvaggina, dal Cacio e Pepe alla Carbonara, con l'obiettivo di conquistare i migliori ristoranti al mondo. Una azienda dove sono impiegati giovani del territorio, ma anche collaboratori che lavorano con i fondatori da 15 o addirittura 20 anni.

Contatti ufficio Stampa:

Adele Bandera | adele@adelebandera.com |

Erika Del Largo | erika@adelebandera.com | 347.3825895

Appennino Food Group S.p.A.

Produzioni alimentari | Alimentary productions

Produzione e Sede Legale: Via del Lavoro, 14/b | 40053 Valsamoggia Loc. Savigno (Bologna) | Italia

Unità Locale e Liqueificio: Via Barozzi, 2/1 | 40053 Valsamoggia Loc. Monteveglio (Bologna) | Italia

Tel +39 051 960984/5 | Fax +39 051 961105 | info@afood.it | www.afood.it

P.I. e C.F. 01840391203 | I.R.I Reg. BO n° 10048/1998 | R.E.A. 393085

Capitale sociale € 250.000,00 i.v. | Food and Drug Administration Registration n° 13789039942