

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

La cucina di Cracco e Knam alla concessionaria F.Ili Cozzi

Redazione · Saturday, February 3rd, 2018

Il Museo Alfa Romeo della Fratelli Cozzi di Legnano scelto da Longino&Cardenal, punto di riferimento per la ristorazione di qualità, per presentare 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. A fianco dei brand nelle presentazioni delle loro offerte, sei tra chef stellati e ospiti d'eccezione si sono cimentati come protagonisti di esclusivi showcooking per gli ospiti presenti alla serata: **Carlo Cracco, Terry Giacomello, Massimo Gibertoni, Ernst Knam, Sergio Mei e Fulvio Siccardi.**

✘ Con questa esposizione, Longino&Cardenal accoglie il nuovo anno e insieme festeggia un compleanno notevole: 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.

Con questa esposizione, Longino & Cardenal ha dato il benvenuto a sei nuovi partner, che con le loro particolari esperienze vanno ad arricchire il catalogo del brand, nei settori dei prodotti ittici, delle uova, dei condimenti e della frutta:

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. Lo showcooking di Glacier 51 si è svolto a cura dello chef Carlo Cracco.

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. Lo showcooking di GMA si è svolto a cura dello chef Terry Giacomello.

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. Lo showcooking di Bonini si è svolto a cura dello chef Massimo Gibertoni.

La cooperativa **Sicoly** è stata creata nel 1962, dall'unione di un gruppo di produttori decisi a  promuovere la loro frutta sul mercato nazionale francese. Ad oggi, la cooperativa produce e raccoglie 10.000 prodotti di alta qualità su 570 ettari di frutteti all'anno e si distingue quale uno dei maggiori fornitori per pasticcerie, ristoranti, gelaterie e bar in Francia. Lo showcooking di Sicoly si è svolto a cura del pastry chef Ernst Knam.

Dalle alture piemontesi, Des Martin produce invece il **Castelmagno**: formaggio 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. Des Martin porta avanti la tradizione nella sua versione estremamente rara "d'alpeggio" D.O.P. prodotto esclusivamente da latte crudo, munto e trasformato sul territorio, sopra i 1000 m s.l.m. e unicamente tra maggio e ottobre. Lo showcooking di Des Martin si è svolto a cura dello chef Fulvio Siccardi.

"Produrre il miglior uovo biologico sul mercato", questa la mission di **Uova di montagna**, giovane azienda italiana con sede in provincia di Trento. Il suo allevamento produce uova provenienti da galline livornesi con becco integro, che vivono in gruppi non superiori ai 100 esemplari. Lo showcooking di Uova di montagna si è svolto a cura dello chef Sergio Mei.

This entry was posted on Saturday, February 3rd, 2018 at 11:44 pm and is filed under [Cronaca](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.