Rovagnati a TuttoFood tra showcooking, chef e foodblogger

rovagnati-3-3774deae

Rovagnati, azienda leader in Italia nella produzione e vendita di salumi, dal 3 al 6 Maggio, parteciperà anche quest'anno a TUTTOFOOD, l'evento internazionale dedicato al settore agroalimentare italiano che si terrà a Milano.

Due gli stand presenti in fiera: al Padiglione 14 n° stand C25 – D28 si potrà "incontrare" il mondo HO.RE.CA. firmato Rovagnati ed apprezzare i prodotti della linea Gourmet dedicata alla ristorazione e al fuori casa; invece al Padiglione 2 n° stand E11 - F20 vi sarà lo stand istituzionale, dove l'azienda potrà "raccontarsi" agli ospiti presenti.

Durante le quattro giornate della manifestazione, Rovagnati proporrà un vero e proprio viaggio nella tradizione culinaria, con numerosi eventi, dimostrazioni live, degustazioni e presenze di spicco del mondo food.

In particolare, la giornata di apertura della fiera proporrà l'imperdibile gara "Snello Food Show". Sei seguitissimi foodblogger si sfideranno in una competizione ad eliminazione che consisterà nella preparazione di ricette leggere e gustose realizzate con i prodotti della linea "Snello", privi di glutine e proteine del latte ed a basso contenuto di grassi ma assolutamente gustosi, come nella migliore tradizione Rovagnati.

rovagnati francesco gotti

Vestirà i panni di giudice insindacabile lo chef Francesco Gotti, docente dell'Accademia del Gusto (scuola di alta cucina) ed unico rappresentante italiano, per la categoria senior, al prestigioso concorso Global Chef Challenge 2014. Al parere culinario dello chef si aggiungerà poi quello tecnico dell'esperta nutrizionista Francesca Noli, che calcolerà la quantità di grassi complessivi del piatto e darà ai presenti anche preziosi consigli su come inserire i salumi in una corretta alimentazione quotidiana e sulle giuste porzioni di consumo.

Tra le altre presenze autorevoli nel settore Food, anche il critico enogastronomico Alex Revelli Sorini, direttore dell'Accademia Italiana di Gastronomia Storica e Gastrosofia, autore, conduttore ed esperto di storia delle tradizioni della gastronomia.

A partire dalla seconda giornata, lo stand destinato al circuito HO.RE.CA. di ROVAGNATI sarà presenziato e animato dallo chef Francesco Gotti che riserverà per tutti gli ospiti entusiasmanti showcooking e imperdibili degustazioni. Lo chef dimostrerà live, ai presenti, come realizzare semplici preparazioni per stuzzicanti e genuini “spuntini fuori casa”, utilizzando alcuni prodotti top Rovagnati. In particolare, protagonisti delle gustose ricette saranno il gusto e la prelibatezza del Prosciutto Cotto Gran Biscotto, della Mortadella Massima, del Salame Milano e del Prosciutto di Parma. I singoli prodotti, tra i più apprezzati nella ristorazione, durante le tre giornate esalteranno il sapore di un’ampia varietà di preparazioni, a dimostrazione della grande versatilità dei prodotti Rovagnati in abbinamento con le più diverse tipologie di ingredienti: verdure, formaggi e persino frutta. Le preparazioni di ciascuna giornata saranno dedicate a un prodotto-tipo utilizzato nel mondo HO.RE.CA (pane, piadina e pizza).

Rovagnati logo-gluten-free_-1

Durante gli showcooking saranno proposte dall’Associazione Italiana Celiachia anche ricette gluten free pensate ad hoc per il mondo HO.RE.CA. Una collaborazione, quella tra Rovagnati e AIC, che dimostra non soltanto il plus dei prodotti gluten free offerti, ma anche la forte attenzione dell’azienda a un tema sempre più sentito e discusso come quello della celiachia.

Anche in questa edizione di TUTTOFOOD, Rovagnati porterà dinanzi a un pubblico internazionale di esperti l’eccellenza mondiale dei suoi prodotti made in Italy, frutto dell’esperienza e della passione di una famiglia che in oltre settant’anni ha fatto dei salumi una categoria merceologica di elevatissima qualità e genuinità.