



Torna "La Cucina di Longino", con un format nuovo e le ricette dei grandi chef

Milano - 15 feb 2021 (Prima Pagina News) L'edizione 2021 apre con il Baccalà Giraldo e due grandi ospiti.

Il format digitale La Cucina di Longino, presentato da Longino & Cardenal nell'autunno 2020, torna con grandi ospiti e con un'evoluzione della formula di lancio. Il nuovo ciclo di appuntamenti prevede infatti l'avvio della "Phygital Food Academy" presentata a fine 2020, sottoforma di piattaforma digitale multilingua (in italiano e inglese) con video lezioni dedicate sia ai professionisti che agli amatori. Prestigiosi chef italiani e internazionali e grandi produttori sono chiamati a condividere tecniche, conoscenze e suggerimenti con il pubblico, attraverso una serie di temi legati a prodotti di eccellenza, che verranno approfonditi attraverso dieci collezioni da sei video ciascuno. Il lancio di ogni collezione tematica di video viene affidato a una puntata in diretta Facebook: si parte il 22 febbraio con il primo appuntamento, un'occasione per scoprire i consigli del produttore e le ricette studiate dagli chef ospiti Luigi Taglienti, una stella Michelin per il ristorante Lume a Milano, Ángel Fernández de Retana, chef e professore al Basque Culinary Center di San Sebastián e Giorgio Guglielmetti, company chef di Longino. Il primo tema: ospiti e contenuti. Il Baccalà Giraldo è l'assoluto protagonista del primo episodio in diretta e del primo ciclo di video tematici de La Cucina di Longino 2021, una materia prima che nasce eccellente e diventa straordinaria grazie allo sviluppo di processi di lavorazione in grado di elevarla a ricercato prodotto per la preparazione di piatti gourmet. Sulla piattaforma internazionale firmata Longino & Cardenal sono sei i video dedicati al Baccalà Giraldo e alla sua valorizzazione, di cui uno di ampio approfondimento totalmente incentrato sul prodotto per voce dello stesso produttore. Per l'Italia, il professionista chiamato a sviluppare il primo tema è lo chef Luigi Taglienti, premiato nel 2007 con la stella Michelin. La sua cucina, fortemente italiana con solide radici nella sua Liguria, racconta l'ingrediente attraverso un linguaggio contemporaneo, dove le ricette dimenticate nel cassetto della memoria trovano nuova vita attraverso una visione del tutto personale. Per il Baccalà Giraldo, Taglienti ha creato un menù completo, suddiviso in due video di approfondimento: la matrice dell'ingrediente si trasforma di volta in volta in una serie di piatti e di preparazioni che si susseguono per raccontare una storia di eccellenza e creatività. Un terzo video è dedicato allo sviluppo delle ricette studiate dall'ospite internazionale, dalla Spagna Ángel Fernández de Retana, chef e professore al Basque Culinary Center di San Sebastián, che ha preparato due piatti utilizzando filetto kokotsas di baccalà. Giorgio Guglielmetti, company chef di Longino & Cardenal, chiude il cerchio, protagonista di un video dedicato alle tecniche di cottura per valorizzare il Baccalà Giraldo, dalla tempura all'olio cottura, dal vapore alla padella. Insieme alle cotture, Guglielmetti si dedicherà anche allo sviluppo di quattro ricette a base Baccalà Lomo Especial. La prima diretta Facebook. La prima puntata in diretta Facebook è fissata alle 18:00 di lunedì 22 febbraio. Il conduttore Lorenzo Dardano, speaker radiofonico, accompagnerà gli spettatori alla scoperta della nuova iniziativa di Longino & Cardenal, dando la parola ai



professionisti e, allo stesso tempo, incuriosendo il pubblico con piccole e golose anticipazioni. La diretta è gratuita e aperta a tutti e, per collegarsi, è sufficiente andare sul profilo Facebook @longinoandcardenal. Video: costi e dettagli. L'obiettivo del progetto "La Cucina di Longino" è contribuire a diffondere la cultura del cibo e la conoscenza delle materie prime di alta e altissima qualità, sia tra i professionisti che tra gli amatori, pertanto Longino & Cardenal ha scelto di assegnare a ciascun video un valore monetario estremamente popolare, per agevolare la diffusione del progetto e generare interesse presso tutti i pubblici. L'utente può scegliere se acquistare un video singolarmente, oppure optare per il pacchetto tematico completo: ciascun video professionale ha un costo al pubblico di soli 3,90 euro, mentre i video amatoriali hanno un costo di 1,90 euro ciascuno. Il pacchetto completo di sei video per ciascun tema ha invece un costo di 14,90 euro.

(Prima Pagina News) Lunedì 15 Febbraio 2021