

# A Tavola con... l'evento romano dedicato alle eccellenze gourmet

In un settore in continua evoluzione si rinnova con ricercatezze gourmet e nuove tendenze culinarie **A tavola con ...** l'evento romano giunto alla settima edizione dedicato ad aziende, produttori e trasformatori di materie prime che caratterizzano territori e biodiversità tipiche.



L'evento, organizzato da **Monica Taricco**, agente di commercio specializzata nel settore food di alta gamma, si è svolto a Roma ieri, 22 settembre 2019 in via Appia Antica 139, presso il ristorante **L'Archeologia**, in una location di straordinaria bellezza storico-artistica.



*Monica Taricco, organizzatrice dell'evento romano A Tavola con... ricercatezze, sfizi, vini, curiosità.*

"Ringrazio per la collaborazione la scuola di cucina **Tu Chef** e i miei colleghi e collaboratori che hanno contribuito a coinvolgere produttori e trasformatori del settore food. Una nicchia di mercato rappresentativa del made in Italy, con prodotti che hanno tradizioni e storie da raccontare. Tra le sfide più importanti del settore, certamente puntare a un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente, ma anche alla territorialità di prodotti identificativi, che in certi casi sono davvero unici rispetto al resto del mondo". E' quanto riferisce a FreshPlaza Monica Taricco.



*Giulia dei Marchesi di San Giuliano, titolare dell'omonima azienda.*

Dalla Sicilia, l'**Azienda Agricola San Giuliano** ha presentato l'ampia linea di trasformati di agrumi che coltiva nei 50 ettari di proprietà in regime di produzione biologico già dal 1990. Il prodotto di punta, quello più venduto, è la marmellata di **arance amare**; subito dopo seguono i **biscotti prodotti con pistacchio siciliano**. La gamma dei prodotti si arricchisce di prelibate marmellate di: **limone, mandarino, clementine nova, pompelmo rosso o le scorze di limone e arance a fette in sciroppo**.



*Cristiano Savini, titolare dell'azienda familiare Savini Tartufi.*

A rappresentare la Toscana, una delle regioni italiane più importanti e rigogliose per la produzione di tartufi, il noto marchio **Savini Tartufi**. Ampia la gamma di referenze a catalogo, la maggior parte legate alla stagione produttiva. Il prodotto di punta è il **tartufo fresco** che, insieme ai trasformati, viene lavorato nei 2500 mq di stabilimento.

Tra le novità di prodotto della Savini Tartufi, la **Linea Snack e le patatine al tartufo**; il **Panettone al tartufo** e il **Gin al tartufo**. Completano la linea prestigiose referenze, preparate con cura impiegando varie tipologie di tartufo trasformati in: **paté, creme, olio** per soddisfare le esigenze dei consumatori più esigenti.



*Angelico Travaglini ed Eleonora Nazzaro, titolari dell'Azienda Agricola Travaglini.*

Convinti assertori delle coltivazioni che non impattano sull'ambiente, in casa **Travaglini** si coltiva la biodiversità. In particolare un'ampia gamma di trasformati di **Pomodoro Pera d'Abruzzo**, un prodotto di nicchia, con caratteristiche peculiari: è delicato e privo di tutte le varie resistenze che connotano invece i prodotti ibridi. Il catalogo include anche una linea con: **frutta scioppata**, **Confettura Extra di Uve di Montepulciano biologica** e **Confettura Extra di Percoche** in formato da 250 gr. Ultimo arrivato tra le novità presentate all'evento romano il **Ketchup Gourmet Mediterraneo** con passata di pomodoro biologico.





© FreshPlaza

*I magnifici quattro dell'azienda Travaglini. Il classico pomodoro pelato. Il regionale Pomodoro Pera d'Abruzzo, il vastese Pomodoro Mezzotempo e l'internazionale Spaccatella di pomodoro giallo.*

Data di pubblicazione: lun 23 set 2019

Author: Concetta Di Lunardo

© FreshPlaza.it

|  |  |                                       |  |
|--|--|---------------------------------------|--|
|  | <p>Metti il futuro<br/>del business<br/>delle tue Mele<br/>in ottime mani.</p> | <p>Apples Sort 3<br/>UNIQU Apples</p> |  |
|--|--|---------------------------------------|--|

(<https://www.FreshPlaza.it/click/37864/>)