

SPLENDIAFOOD / RAFFAELLI OIL 6 FINE FOOD - Collodi (via Panoramica 40) - tel. 0572.429327

www.splendiafood.com - info@splendiafood.com

Pad. 7 - stand C12-C24

Hanno cominciato con l'olio extra vergine d'oliva fino a trasformarsi in ambasciatori di una terra incantevole e di grandi tradizioni gastronomiche come quella compresa tra il mar Tirreno e le Alpi Apuane, la Lucchesia. E' in questi luoghi che i Raffaelli hanno iniziato a produrre un olio eccezionale, avviando la commercializzazione nel 1913. Da allora la qualità dell'olio Raffaelli non ha fatto altro che migliorare perché fatto con passione. Tant'è che oggi quest'olio è venduto in tutta Italia e in diversi paesi europei, americani e asiatici, dopo che i gourmet di tutto il mondo hanno certificato la qualità eccelsa. Contestualmente alla valorizzazione dell'olio, che resta il prodotto simbolo di Splendia, i Raffaelli si sono posti un'altra ambiziosa missione: recuperare le altre tradizioni gastronomiche della Lucchesia, scovando le vecchie ricette di famiglia e delle massaiie della Valdinievole (è così, che viene chiamata la valle dei fiori del comune di Pescia, famosa appunto in tutto il mondo per i suoi fiori ed i suoi vivai di olivi) e le prelibatezze della zona fino ad oggi conosciute solo da pochi fortunati.

Sono nate così linee come "I Freschi d'orto", "Le Primizie", i sughi e le creme dove primeggiano

le ricette a base di cinghiale, e ancora pasta, salumi, legumi e dolci, tutti lavorati e confezionati artigianalmente. Un vero viaggio gastronomico che fa riscoprire intatti tutti i sapori di questa terra.

Il marchio RAFFAELLI impersona oggi l'animo intatto della più profonda tradizione toscana

che, come la sua terra fertile, dà origine a nuovi squisiti prodotti. Perché l'incontro a tavola sia

un vero momento di gioia.

L'olio è il prodotto di punta dell'assortimento Raffaelli, mantenendo sempre la stessa cura e

artigianalità nel processo produttivo, dall'oliva all'imbottigliamento. Viene prodotto

solo olio extravergine che rispetta tutti i parametri di qualità del prodotto certificato, e si distingue per gusto e qualità. Notevole è l'Olio Extra Vergine di Oliva Toscano, prodotto da olive "Frantoio" e "Leccino", raccolte nella seconda metà del mese di novembre, di altissima qualità, e si attesta su valori di acidità estremamente bassi. La

fraganza ed il gusto sono fruttati, dal colore verde con note gialle dorate che descrivono in pieno il sapore rotondo, leggermente dolce con retrogusto piccante. Un Olio saporito che mantiene il suo gusto ancora vivo e fresco per tutti i 12 mesi successivi alla frangitura.

Gli aceti balsamici IGP di Modena - dicono i Raffaelli -, vengono da noi selezionati e fatti invecchiare in botti di rovere per dar poi vita ad una grande selezione di balsamici, in modo da soddisfare tutte le più raffinate esigenze. Spiccano principalmente gli aceti balsamici di Modena Oro, Argento e Bronzo, ottenuti dall'invecchiamento di mosto di uva concentrato a fuoco lento in piccole botti di legno.

Una attenta scelta degli ortaggi appena raccolti, la pulitura e la lavorazione interamente manuale, consentono di assaporare un prodotto così come solamente sul luogo, e nel pieno della stagione, può succedere di gustare.

La linea dei Sughì nasce dalle ricette di un tempo, quando l'amore per l'arte culinaria e la

preparazione dei cibi, mettevano in risalto la semplice cucina casereccia, per la preparazione

di questi gustosissimi condimenti. Già pronti all'uso, devono essere scaldati a fuoco lento in

padella, dove si farà finire la cottura della pasta (tolta sufficientemente al dente), per circa 2

minuti. Tra le altre spicca il "Pesto", una salsa fredda, che da decenni è una delle tipicità

italiane più conosciute ed apprezzate in tutto il mondo. Le Creme, già pronte all'uso, si fanno

scaldare a fuoco lento con l'aggiunta di un filo di Olio Extra Vergine di Oliva, per un eccellente condimento di paste, o per la preparazione di deliziosi crostini su del pane appena

abbrustolito.

Dalla migliore tradizione italiana nasce un assortimento di pasta ricco e vario, dai formati trafilati al bronzo alle paste aromatizzate al momento della preparazione con ingredienti di altissima

qualità. Tra quelle più innovative ecco la pasta al cacao, specialità è lavorata con i migliori cacao in polvere, dal naturale gusto amarognolo che benissimo si abbina ad un primo

piatto: non contiene burro, zucchero o latte aggiunti.

Le spezie e i condimenti monodose, dagli aromi ai fiori in cucina, dai macinaromi alle zuppe

I salumi: dal lardo aromatizzato al salame toscano, dal salsiccia di cinghiale a salamino con tagliere.

I “Cantuccini Toscani”, croccanti e dorati biscotti dove sono presenti le mandorle intere ma, anche frollini e confezioni assortite per degustazione.

Tutti prodotti che saranno presentati a Tuttofood.

Maria Michele Pizzillo