



Masseria Il Melograno – Monopoli (Ba) - 13 giugno 2017

Fiorucci presenta ai Soci della FIC, la selezione dei salumi dedicata ai Professionisti della Cucina.

Sarà la splendida Masseria “Il Melograno” a Monopoli (Ba), la cornice della presentazione in Puglia agli associati della FIC, le novità dei Salumi Fiorucci, tra cui la prestigiosa linea dedicata alla ristorazione.

Fiorucci propone una gamma di salumi di altissima qualità fatta solo con le migliori carni italiane, dal sapore unico e ricercato dedicata alle esigenze più selettive della ristorazione.

Oltre ai classici della salumeria Italiana come il prosciutto di Parma e il prosciutto di San Daniele, Fiorucci propone l’Jamon Iberico, eccellenza spagnola ormai diventata parte delle abitudini alimentari degli italiani.

Completano la gamma i salami classici e i regionali, risultato di metodi produttivi in grado di valorizzare ed esaltare la materia prima italiana grazie anche ad una lunga ed accurata stagionatura.

Nella gamma non mancano i salumi dedicati alla ricettazione, come il pluripremiato Guanciale all’Amatriciana, fiore all’occhiello della produzione Fiorucci per la Cucina.

L’evento che si svolgerà martedì 13 giugno 2017, a partire dalle ore 19,00 sarà anche l’occasione per presentare la collaborazione di Fiorucci con la Federazione Italiana Cuochi.

Una collaborazione, quella con la FIC nazionale, che pone lo storico salumificio romano noto in tutti il mondo, quale interlocutore privilegiato e fonte di ispirazione per la realizzazione di ingredienti per le ricette più sofisticate e piatti d’eccellenza.

All’evento interverrà il presidente nazionale Rocco Pozzulo, il presidente dell’Unione Regionale Cuochi Puglia, Michele D’Agostino e i presidenti delle cinque associazioni provinciali della FIC oltre alla dirigenza della Cesare Fiorucci S.p.A.

Dopo l’aperitivo, la serata proseguirà con un percorso enogastronomico in cui i prodotti Fiorucci verranno esaltati con gli abbinamenti dei piatti tipici della cucina pugliese. Ospiti della serata anche alcuni chef della Nazionale Italiana Cuochi e della Federazione Italiana Cuochi che presenteranno la loro interpretazione degli eccellenti salumi Fiorucci.

L’evento è aperto ai professionisti dell’hc.re.ca.

Per informazioni e prenotazioni:

FIC; Vito Mastrosimini; marketing@ficpromotion.it, + 39 3202896395

Il Melograno; info@melograno.com; Tel. 080 6909030.

Cesare Fiorucci S.p.A.; dg-office.foodservice@campofriofg.com; Tel. 06 91193653