

"Vini&Vini 2010": Ottimi sapori spaziando tra vini, mozzarelle e pesce essiccato alla fiera di San Cesareo (Roma) di Nicoletta



E' stato un vero e proprio successo la 1^a fiera enogastronomica Vini&Vini 2010 svoltasi dal 23 al 25 aprile 2010 nel nuovo complesso fieristico a San Cesareo.

Per tutti e tre i giorni il Sindaco di San Cesareo, le istituzioni locali, alcune testate giornalistiche e televisive, i professori responsabili di scuole di turismo e di enogastronomia, hanno passeggiato tra i tanti stand allestiti sapientemente e con gusto dagli espositori.

Hanno ascoltato richieste, suggerimenti, consigli, assaggiato prodotti locali, tipici, nuovi e del tutto innovativi, dialogato con ristoratori e produttori provenienti anche da altre regioni, con i visitatori e famiglie curiose e bongustaie.

Un grande e proficuo scambio di idee, opinioni e speranze che certamente contribuirà a valorizzare il territorio, la tipicità e l'alta qualità dei prodotti enogastronomici della nostra terra.

Tante, e tutte di qualità, le proposte enogastronomiche presenti, tra le quali, a parere di chi scrive, **spiccano per particolarità, qualità, tipicità oltre che per la gentilezza e disponibilità dei titolari e preposti, le seguenti:**

- **T.i.f.f. – Typical Italian Fish Food.** Con sede a Orbetello - Grosseto, è una nuova realtà, che si presenta a livello europeo sul mercato del settore alimentare (lo stabilimento ha ottenuto il riconoscimento del marchio europeo in data 22 luglio 2009).

Propone prodotti di pesce essiccato, completamente innovativi, per la maggior parte inesistenti sul mercato.

La lavorazione del pesce avviene in un modernissimo stabilimento secondo antiche tecniche artigianali, per dar vita ad un prodotto unico nel suo genere e dal gusto inimitabile.

I prodotti, tutti innovativi, s'ispirano alle vecchie tradizioni dei pescatori dell'Argentario e della Sicilia.

L'azienda attualmente produce una gamma di sette prodotti: Salame di tonno, Salame di salmone, Salame di palamita, Tartufo di pesce, Farina di tartufo di pesce, Stocchetto di merlano, Salmone caramellato.

Gli ultimi prodotti realizzati sono il Salame di salmone e il Salame di palamita: prodotti eccezionali sia nel gusto sia nella presentazione, che attualmente stanno riscuotendo buon successo in tutte le degustazioni presentate dall'azienda, come in questa ultima in ordine temporale, di San Cesareo, dove in particolare il salame di pesce e il tartufo di pesce, affettati finemente e conditi con olio extra vergine di oliva, hanno attirato grandi e bambini, stupiti dalla novità e dalla bontà. T.i.f.f. ha realizzato per ADR (Aeroporti di Roma) una nuova confezione in scatole molto eleganti, con indicazioni sia in lingua italiana sia in inglese.

Per informazioni: Typical Italian Fish srl, con sede a Orbetello – Grosseto +39 0564 865878 e 39 564 644833 Info@prodotti-tiff.com

