

BERTO'S a IDENTITÀ GOLOSE 2017, "The International Chef Congress"

Tredicesima edizione di Identità Golose, il Congresso di Alta Cucina Internazionale che in una girandola di eventi distribuita tra congressi, forum, interviste, dibattiti, cooking shows e appuntamenti speciali dal 4 al 6 marzo a Milano affronterà il tema *La forza della Libertà – Il viaggio*.

Per il terzo anno consecutivo Berto's è partner ufficiale della manifestazione e gli chef di Identità Golose avranno quindi a disposizione il top della nostra gamma: le cucine professionali LX900 Top, S900, S700 e soprattutto La Cucina, l'atteso monoblocco su misura dal nuovo design e dalle altissime prestazioni che a Milano verrà presentato in anteprima presso il nostro stand.

BERTO'S: oltre 40 anni di esperienza nei sistemi professionali di cottura

Berto's è una realtà affermata in tutto il mondo nel settore della cottura professionale per la grande ristorazione collettiva e per locali di piccole e medie dimensioni.

Fondata nel 1973, è sempre stata caratterizzata da una significativa vocazione per l'export, l'80% della produzione, pur mantenendo ben salde le proprie radici nel mercato interno. Ad oggi, con un fatturato di oltre 22 milioni di euro, una sede di circa 18.000 mq, 2 showroom, 105 dipendenti, 18 linee semiautomatiche, una produzione media annua di 25.000 pezzi, Berto's è uno dei maggiori player mondiali del settore.

STAND BERTO'S: il programma previsto

Durante la kermesse Berto's avrà un ampio stand a disposizione in cui accogliere i propri ospiti e realizzare secondo il seguente programma tre indimenticabili giornate di Show Cooking con gli Chef stellati Paolo Cappuccio, Nicola Dinato e lo chef-star Alessandro Borghese:

sabato 4:

Paolo Cappuccio, grande esperto di cucina internazionale e mediterranea con esperienze in prestigiosi ristoranti italiani e francesi. Nel 2009 conquista l'ambita stella Michelin e oggi è l'executive Chef di Tenuta Donna Lavinia a Trani

domenica 5:

Nicola Dinato, Corporate Chef Berto's, allievo del grande Ferran Adrià, di El Bulli a Roses e Alain Ducasse al Louis XV di Montecarlo, oggi Chef Patron del ristorante Feva a Castelfranco Veneto (1 stella Michelin)

lunedì 6:

Alessandro Borghese, Chef eclettico e innovativo, consulente per progetti ristorativi e creazione di menu speciali. Promotore di cucina televisiva in programmi come Junior Master Chef, Alessandro Borghese 4 Ristoranti e Alessandro Borghese Kitchen sound.