

Identità Golose 2018

Comunicato Stampa Berto's

Berto's, Azienda fondata nel 1973 e con sede a Tribano in provincia di Padova, è tra i leader mondiali nella produzione di attrezzature per la cottura professionale. Esporta i suoi 600 prodotti in catalogo in oltre 100 paesi e i suoi clienti sono collettività, grandi catene alberghiere internazionali, strutture ricettizie, ristoranti e chef stellati di fama internazionale. Strategicamente l'Azienda opera all'80% nel comparto export e si muove su due fronti, la costante ricerca tecnologica e l'applicazione dei processi industriali più evoluti di questo terzo millennio.

A Identità Golose 2018, il Congresso internazionale ideato e curato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni che dal 3 al 5 marzo a Milano svelerà stato dell'arte e percorsi futuri dell'alta cucina nel mondo, Berto's parteciperà in qualità di main sponsor, prima azienda tecnica ad acquisire un ruolo che fino ad oggi era stato riservato esclusivamente alle realtà del settore food. Il tema scelto da Claudio Marchi per questa 14^a edizione è "Il Fattore Umano", la forza trainante della relazione diretta tra gli attori principali che animano il mondo della cucina professionale: il confronto, il dialogo e la comunicazione efficace, dinamiche virtuose da cui spesso genera la scintilla dell'innovazione. In qualità di main sponsor Berto's disporrà a Milano di un'area dedicata, ed ha scelto di ospitare in essa tre chef di grande risalto che interpretano nel modo migliore lo spirito del tema voluto da Marchi per Identità Golose 2018. Sabato 3 marzo sarà quindi ospite presso l'area Berto's Isa Mazzocchi, chef stellata Michelin che ha fatto delle antiche lezioni della cucina settentrionale italiana più autentica il suo credo e ama innervare con inventiva e accostamenti di sapori i suoi piatti, posti poi all'attenzione non solo del palato ma anche dell'occhio in coreografie di geometrie e stilizzazioni. Domenica 4 marzo spazio a Moreno Cedroni, chef due stelle Michelin cultore delle relazioni tra cibi e contesti, tanto che il suo ristorante di Senigallia "La Madonnina del Pescatore" è diventato qualche anno fa (assieme a L'Esguard di Miguel Sánchez ed al El Bulli di Ferran Adrià) oggetto di una pregevole tesi di laurea del corso di Scienze della Comunicazione dell'Università di Bologna. Lunedì 5 marzo completerà il ricco tris di cooking shows Berto's lo chef Andrea Valentinetti, enfant prodige dell'affascinante mondo della pâtisserie italiana nonché chef promotore di una cucina fatta di ricerca, equilibrio e attenzione al gusto contemporaneo e agli ingredienti del territorio sia nella elaborazione dei suoi piatti che nelle innovative proposte di brunch gourmet con cui ama deliziare i suoi ospiti.

A disposizione degli chef ci sarà una workstation Berto's che con la sua efficientissima tecnologia di aspirazione e di filtrazione assicura un ambiente privo di grassi e odori evitando l'utilizzo di cappe aspiranti fisse.