**BERTO'S A IDENTITÀ GOLOSE 2022**
**L'evoluzione nel dna: soluzioni tecnologiche orientate al futuro**

"Il futuro è oggi". Il tema scelto per l'edizione 2022 del Congresso Identità Golose, in programma a Milano da giovedì 21 a sabato 23 aprile, rappresenta una sfida centrale per il comparto della ristorazione, obbligato a rimettersi completamente in discussione e a rivalutare asset e modalità operative dopo i cambiamenti epocali innescati dalla pandemia.

**Berto's**, azienda padovana che dal 1973 progetta e realizza cucine, strumenti e tecnologie per la ristorazione professionale, sarà anche quest'anno Main Sponsor dell'evento, confermandosi in prima linea sul fronte dell'evoluzione in questo settore. Da quasi 50 anni, infatti, il brand ha fatto dell'innovazione l'essenza del proprio dna aziendale, sviluppando soluzioni sempre più evolute e personalizzabili. Si spiega così il grande successo riscontrato in particolare dai prodotti di punta della gamma **Berto's** come i monoblocchi su misura **LaCucina®** e le induzioni, friggitrici e salamandre con comandi elettronici smart Bflex. In occasione di Host 2021, il produttore padovano ha presentato in anteprima mondiale la propria linea di soluzioni per la refrigerazione (armadi, tavoli, basi), caratterizzate da grande versatilità, elevatissime performance e dall'abbattimento dei consumi energetici.

Le tre intense giornate di Identità Golose consentiranno di vedere all'opera le cucine, gli strumenti per la cottura e per la refrigerazione **Berto's**, messi a disposizione dei grandi chef italiani e internazionali che si alterneranno come protagonisti del congresso, tra Cooking Show e Master Class. I buyer potranno inoltre entrare maggiormente nel dettaglio delle caratteristiche e delle varie opzioni disponibili accedendo all'area Hospitality **Berto's**: uno stand ampliato e curato nei dettagli in cui sarà possibile vedere in funzione e toccare con mano la qualità delle soluzioni tecnologiche, che saranno utilizzate a vista dagli chef per preparare deliziose ricette di finger-food. Un luogo in cui incontrarsi e confrontarsi costruttivamente sulle esigenze attuali e sulle prospettive future del mercato: «Personalizzazione, modularità ed efficienza sono i cardini ormai irrinunciabili su cui impostare la ristorazione di oggi e di domani, per consentire a chi fa impresa in questo settore di essere agile di fronte ad uno scenario in costante ed imprevedibile evoluzione – sottolinea il presidente Berto's, Enrico Berto -. La sfida è complicata, ma noi non possiamo sottrarci, anzi la affrontiamo con entusiasmo: questo è il ruolo di chi vuole essere un serio e affidabile partner tecnologico, e non un semplice fornitore di prodotti».