

Cstampa – Berto's IG 2023

BERTO'S A IDENTITÀ GOLOSE 2023

Le soluzioni evolute per la ristorazione a Milano Congressi (28/30 gennaio 2023)

Si terrà a Milano da sabato 28 a lunedì 30 gennaio l'edizione 2023 del Congresso Identità Golose. I protagonisti mondiali del comparto ristorazione sono stati invitati dal curatore, Paolo Marchi, a confrontarsi sul tema "Signore e signori, la rivoluzione è servita": una rivoluzione irreversibile e profonda, generata nell'ultimo biennio dalla pandemia e dall'inflazione energetica su scala mondiale innescata dalla guerra in Ucraina. L'unica via per rispondere efficacemente a questi cambiamenti, per non rimanere ancorati a vecchi schemi non più funzionali e vincenti, è quella dell'evoluzione. Berto's, azienda padovana che dal 1973 sviluppa soluzioni tecniche per la ristorazione, ha affrontato queste sfide con entusiasmo, determinazione e con la competenza maturata in 50 anni di esperienza nel settore. Nell'ultimo biennio, il reparto di Ricerca & Sviluppo ha incentivato ulteriormente la creazione di nuovi progetti: dalle cucine sempre più personalizzabili alle soluzioni evolute per la refrigerazione, fino ai nuovissimi forni combinati.

Tutte queste innovazioni saranno protagoniste ad Identità Golose 2023, dove ancora una volta Berto's sarà Main Sponsor: i grandi chef che si alterneranno come protagonisti nelle varie sale del congresso, tra Master Class e Cooking Show, avranno modo di utilizzare dal vivo gli strumenti e le tecnologie prodotti a Tribano (Padova).

Non mancherà inoltre l'ampia e confortevole area hospitality Berto's allestita vicino al salone principale del convegno, per vedere in funzione e valutare personalmente i diversi prodotti di una gamma che presenta un'offerta sempre più ampia e completa. Ergonomia, funzionalità, design, sicurezza, risparmio energetico e ambientale, affidabilità e durata nel tempo: i cardini della filosofia aziendale Berto's trovano attuazione concreta nelle varie "Chef Solutions" via via introdotte sul mercato. Dai comandi intelligenti sviluppati per i piani cottura, le friggitrici e le salamandre, alla diversificata linea dedicata alla refrigerazione (armadi, tavoli, basi) pensata per coniugare performance elevate e consumi ridotti. L'ultima linea presentata dall'azienda padovana è quella dei forni combinati che ottimizzano la sinergia tra convezione e vapore, con possibilità di scelta tra i modelli a iniezione diretta del vapore e quelli con boiler. Le dimensioni, le caratteristiche e le finiture dei vari strumenti sono disponibili in moltissime varianti: «Non esiste una cucina adatta a ogni ristorante o albergo, ma ogni locale e professionista deve avere la possibilità di costruirsi l'ambiente di lavoro più completo e funzionale in base ai suoi spazi, alle sue priorità e alle sue preferenze ergonomiche ed estetiche - sottolinea il Presidente, Enrico Berto -. Ne siamo convinti fin da quando abbiamo lanciato i monoblocchi "sartoriali" LaCucina, ne siamo ancor più certi di fronte alle sfide che ci pongono oggi Rivoluzione ed Evoluzione».