

ACETAIA GIUSTI E RISO BUONO: L'INCONTRO TRA LE DUE ECCELLENZE A IDENTITÀ MILANO 2025

Seguendo il tema della ventesima edizione del congresso, le due aziende italiane celebrano l'evoluzione della cucina con ricette inedite che uniscono riso e Aceto Balsamico di Modena, interpretate da chef di talento

Modena, XX febbraio 2025 - Acetaia Giusti - la più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena al mondo che quest'anno celebra 420 anni - è presente a Identità Milano 2025 insieme a RISO BUONO per raccontare l'evoluzione della cucina nel tempo. Le due aziende hanno fatto proprio il tema della ventesima edizione del congresso "Identità Future: 20 anni di nuove idee in cucina" e, in occasione del prossimo appuntamento, in programma da sabato 22 a lunedì 24 febbraio all'Allianz MiCo di Milano, presentano una selezione di ricette in cui il riso e il Balsamico si incontrano in preparazioni uniche.

"Identità Milano è da sempre un punto di riferimento per il confronto tra le eccellenze gastronomiche italiane e internazionali", affermano Claudio Stefani, CEO di Acetaia Giusti e Cristina Brizzolari produttrice di RISO BUONO. "Essere presenti insieme significa valorizzare il dialogo tra due prodotti simbolo della nostra cultura gastronomica: il Balsamico e il riso. Questa sinergia, interpretata da giovani chef di talento, dimostra come la tradizione possa evolversi in chiave contemporanea senza perdere autenticità. Crediamo fortemente nel potere di questi incontri per ispirare nuove visioni della cucina".

Si inizia sabato 22 febbraio con il piatto realizzato dal team di giovani chef parte di Identità Young - il nuovo progetto che vuole avvicinare gli Under 35 alla manifestazione - che uniranno le loro capacità per creare un piatto omaggio al passato.

Il giorno seguente - domenica 23 febbraio - è il turno dello chef Fernando Tommaso Forino del ristorante Osteria Arborina a La Morra, che realizzerà l'inedito "The Green Risotto" con Carnaroli Gran Riserva, burro senza lattosio ai capperi, Parmigiano Reggiano 48 mesi e scalogno confit. Completano il piatto il bagnetto verde, in forma di cialde o di pesto, il Balsamico di Modena Giusti 5 Medaglie d'Oro - orgoglio e massima espressione dell'arte acetiera Giusti, è un prodotto denso e strutturato che, grazie al lungo affinamento in legni diversi, si presenta estremamente aromatico, rotondo e di gusto bilanciato - e le microgreens prezzemolo di Koppert Cress.

A chiudere il programma, lunedì 24 febbraio, è infine lo chef Luca Ludovici di ConTatto che, seguendo la filosofia del suo ristorante di Frascati (RM), dimostrerà come la stagionatura in grotta incide sulle proprietà organolettiche degli ingredienti. Il riso sarà accompagnato dalla rivisitazione



delle cime calate, ricetta tradizionale della Ciociaria, terra di origine dello chef, con crema di cavolfiore e Agrodolce Bianco Giusti. Il risotto viene poi mantecato a freddo con burro e Parmigiano Reggiano e completato da fettine di cavolfiore crudo in osmosi con l'Agrodolce al Melograno Giusti, che si caratterizza per il suo finale agro e per la sua piacevole freschezza al palato.

I piatti degli chef verranno presentati ogni giorno, dalle 12:45 alle 14:30.

Acetaia Giusti

Acetaia Giusti è la più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena al mondo. Dal 1605 l'azienda ha visto 17 generazioni tramandarsi la cultura e la passione necessarie a creare un Aceto Balsamico di grande qualità. Tra i prodotti più rappresentativi ci sono i cinque Balsamici di Modena IGP parte della Collezione Storica: diversi per ricette e tempo di invecchiamento, sono classificati oggi con il numero di medaglie conseguite in occasione delle Esposizioni Universali di fine Ottocento. A questi si affiancano i Grandi Invecchiati - realizzati all'interno delle storiche botti di famiglia -, tra cui spicca l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, prodotto unicamente con mosto d'uva cotto e invecchiato con l'antico sistema dei "Rincalzi e Travasi", e le nuove linee collaterali, tra cui figurano le Perle di Aceto Balsamico, i Cioccolatini, il Panettone, la Colomba e il Vermouth Giusti, il primo a essere invecchiato in antiche botti di Aceto Balsamico. I prodotti di Acetaia Giusti sono disponibili nei migliori negozi di specialità gastronomiche, nei più importanti department store e nelle Boutique Giusti - nuovo format retail lanciato nel 2019 -, oltre che sull'e-shop www.giusti.com. A guidare il giovane team dell'azienda oggi è Claudio Stefani Giusti, che ha proiettato Acetaia Giusti nel futuro attraverso una gestione aziendale flessibile e orientata al miglioramento continuo.

Ufficio stampa

Alessia Rizzetto PR & Communication

press@alessiarizzetto.com

Maia Raffaele

maia@alessiarizzetto.com

Michelle Aggio

michelle@alessiarizzetto.com