



BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

COMUNICATO STAMPA

1 giugno 2026

La creatività al servizio dell'efficienza: Berto's a Identità Milano 2026

L'azienda si conferma Main Partner dell'evento e porta le sue soluzioni top di gamma

Berto's conferma il proprio ruolo di **Main Sponsor** di **Identità Milano**, identificandosi pienamente nella filosofia del convegno 2026, in programma **dal 7 al 9 giugno** nei padiglioni dell'**Allianz MiCo-North Wing**, che ha scelto come tema conduttore di questa 21ma edizione "**Identità Future: la libertà di pensare**".

La gamma dell'azienda si è infatti sviluppata in oltre 50 anni proprio grazie alla **libertà di pensiero**, fornendo sempre **nuove soluzioni creative** per dare **risposte efficienti alle esigenze della ristorazione** e affermandosi **in tutto il mondo**. «Quando si evidenzia un problema o una difficoltà nel lavoro di una cucina professionale, ne ricaviamo lo spunto per **ideare una soluzione efficace** - sottolinea **il presidente, Enrico Berto** -. Potremmo definirlo "**problem solving creativo**": è il motore che ci guida nell'innovazione costante, ma anche la marcia in più che ci ha consentito di essere scelti come partner e fornitore di fiducia da moltissimi chef stellati».

L'accogliente **Lounge Berto's** allestita ad **Identità Milano 2026** presenterà un'**antologia di questo percorso evolutivo**, in grado di **supportare a 360 gradi ogni attività** della ristorazione professionale di alto profilo: **cucine** ad elevato tasso tecnologico e personalizzabili nei dettagli; **forni combinati smart**; soluzioni performanti per la **refrigerazione** e la **conservazione** degli alimenti.

L'efficienza delle attrezzature Berto's sarà messa alla prova concretamente nelle **sessioni di Show Cooking** sia nella propria Lounge, sia **in tutte le sale di Identità Milano**, al servizio dei rinomati chef internazionali invitati tra i relatori: tre giornate intensissime che consentiranno di vedere all'opera e valutare personalmente le prestazioni e i risultati eccellenti che si possono ottenere con le soluzioni evolute "made in Berto's", testate nelle più diverse modalità di utilizzo.

I **resident chef Berto's** saranno infatti impegnati in preparazioni pensate per presentare al meglio i diversi strumenti e le moltissime funzionalità operative; particolare attenzione sarà riservata a valorizzare anche prodotti specifici sempre più richiesti e di tendenza nel mercato enogastronomico a livello mondiale, come i **piatti vegetali e gluten-free** e i **vini dealcolati**.

Il programma prevede inoltre la presenza alla Lounge Berto's di alcuni **chef di caratura internazionale**, grazie alla **collaborazione con APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani)**: **domenica 7 giugno** sarà protagonista **Cristina Bowerman**, Chef stellata Michelin di Glass Hostaria e tra le figure più influenti della gastronomia contemporanea italiana. Numerosi i riconoscimenti ricevuti nel corso della sua carriera, tra cui la recente nomina a Goodwill Food Hero della FAO per il suo impegno sui temi della sostenibilità alimentare e della cultura gastronomica. **Martedì 9 giugno** sarà invece la volta di **Caterina Ceraudo**, Chef stellata Michelin del ristorante Dattilo e oggi considerata una delle voci più autorevoli della nuova cucina italiana grazie alla sua ricerca sull'agricoltura, sull'olio extravergine d'oliva e sul profondo rapporto tra gastronomia e territorio.

«Come sempre - dichiara Enrico Berto - questo Convegno di respiro mondiale rappresenterà un **prezioso momento di confronto** che ci porterà a stringere **nuovi contatti** e ricevere indicazioni utilissime per **orientare le nostre attività commerciali e di ricerca e sviluppo** per i prossimi mesi».