



CALVISIUS CAVIAR E LO CHEF STEFANO CERVENI A IDENTITÀ MILANO 2025

Il caviale di qualità riconosciuto in tutto il mondo in uno spazio condiviso con Ca' del Bosco, azienda leader nella produzione di Franciacorta

*Febbraio 25 – **Identità Milano 2025**, il congresso internazionale di cucina d'autore più importante d'Italia e tra i più prestigiosi al mondo, torna con la ventesima edizione da **sabato 22 a lunedì 24 febbraio** 2025 negli spazi **Allianz MiCo** – Milano. Tra i protagonisti torna Calvisius Caviar, primo caviale italiano di alta qualità, con uno stand esperienziale insieme a **Ca' del Bosco**.*

*Ad accompagnare Calvisius nei tre giorni del congresso c'è lo **Chef Stefano Cervenì**, del **Due Colombe al Borgo Antico (BS)** e **Ambasciatore Calvisius Caviar** dal 2019, che prepara e guida un tasting a base di prodotti Calvisius. In particolare, lo chef propone: "Lardo" di Calamaro, soffice di patate fritte, caviale affumicato; bottoni di pasta fresca burro e grana padano, lime e acciughe del Cantabrico; rosa di salmone Red Sockeye, burro acido al Franciacorta, lemongrass e bocconcini di pane croccante e una tartelletta di pasta brisée, lingotto di salmone caramellato, gel di pere e senape, germogli di aneto.*

Orari e appuntamenti quotidiani:

***Da sabato 22 a lunedì 24**, durante tutta la giornata è possibile degustare i prodotti di punta del brand: caviale, salmone e acciughe. Gli ospiti avranno la possibilità di vivere la Calvisius Caviar experience, dall'assaggio in purezza alle stellate creazioni dello chef Cervenì.*

Lo Chef Stefano Cervenì

Nato a Rovato nel 1969, Stefano Cervenì cresce tra le mura della storica Locanda Due Colombe, assorbendo la passione per la cucina dalla sua famiglia. Dopo essersi diplomato con il massimo dei voti alla Scuola Alberghiera di Desenzano del Garda, inizia il suo percorso da chef, guidando il Due Colombe verso nuovi orizzonti. Nel 2008 ottiene la stella Michelin, confermando il suo impegno nella ricerca dell'eccellenza.

Dal 2010 il ristorante trova casa nel suggestivo Borgo Antico San Vitale in Franciacorta, dove Cervenì continua a valorizzare le materie prime del territorio. La sua filosofia si basa su una sostenibilità concreta, come dimostra la collaborazione con l'azienda agricola Stato Brado, da cui attinge prodotti freschi e di alta qualità.

Nel 2017 fonda Cibodimezzo, un'associazione che riunisce chef, artigiani e produttori locali per promuovere le eccellenze enogastronomiche del Garda, Brescia e Franciacorta. Oggi conta 65 produttori e 13 ristoranti associati. Nel 2019 viene nominato Ambasciatore Calvisius Caviar, consolidando il suo ruolo di riferimento nel panorama culinario italiano.



Seguire e non imporsi sulla natura: questa è la filosofia della cucina di Stefano, per una vera e costruttiva sostenibilità. Lo Chef commenta: "Con grande piacere ritorno a identità golose, felice di proporre la mia interpretazione dei grandi prodotti di Calvisius e di Ca' Del Bosco, realtà con le quali collaboro da tanti anni".

L'azienda Agroittica Lombarda e il Caviale Calvisius

Agroittica Lombarda è oggi il più grande allevamento di storioni in Europa, le specie allevate costituiscono un'importante riserva genetica che viene attentamente preservata dall'azienda e resa disponibile per piani di ripopolamento faunistico. L'alta qualità raggiunta dai prodotti Calvisius Caviar di Agroittica è frutto della maniacale attenzione all'allevamento e al controllo dell'acqua. L'intero sito occupa 60 ettari all'interno dei quali sgorga direttamente l'acqua incontaminata della falda acquifera presente nella Bassa Pianura Bresciana.

Calvisius

www.calvisius.it

Agroittica Lombarda SpA

Via Kennedy

25012 Calvisano (Brescia)

Tel. +39 030.96.86.991

servizioclienti@agroittica.it

Ufficio Stampa Calvisius

Les Enderlin Bureau

www.enderlin.it

Véronique Enderlin veronique@enderlin.it +39 340 8525313

Francesca Montesano francesca.m@enderlin.it +39 349 370 1661

Francesca Dufour francesca.d@enderlin.it +39 388 888 7128