

COMUNICATO STAMPA

Riso Buono protagonista a Identità Milano 2026

Dal 7 al 9 giugno all' Allianz MiCo di Milano tra podcast, video-interviste e showcooking d'autore

Tre giorni di incontri, racconti e grandi risotti nel cuore di Identità Milano 2026. Dal 7 al 9 giugno, all' Allianz Mico di Milano, Riso Buono sarà protagonista del Congresso internazionale di alta cucina con un palinsesto di attività dedicate al dialogo tra cucina, territorio e cultura gastronomica.

Per tutta la durata dell'evento, lo stand di Riso Buono ospiterà una speciale postazione video e podcast dove gli chef protagonisti del Congresso potranno raccontarsi attraverso interviste, riflessioni e conversazioni dedicate al futuro della cucina italiana, ai prodotti d'eccellenza e all'evoluzione del gusto contemporaneo. A condurre gli incontri sarà Francesca Romana Barberini, conduttrice radio tv e volto noto della divulgazione enogastronomica italiana.

Accanto ai momenti di storytelling, spazio anche alla cucina dal vivo con una serie di showcooking ospitati nello stand di Parmigiano Reggiano, dove alcuni tra i più importanti chef italiani interpreteranno il risotto contemporaneo utilizzando il Carnaroli Gran Riserva di Riso Buono.

Il calendario degli appuntamenti prevede:

- domenica 7 giugno, dalle 12.45, gli chef Mauro Enoch e Federico Costa;
- lunedì 8 giugno, dalle 12.30, chef Cristina Bowerman e chef Caterina Ceraudo;
- martedì 9 giugno, dalle 12.30, chef Valerio Serino

Protagonista assoluto delle preparazioni sarà il Carnaroli Gran Riserva di Riso Buono, un riso speciale che viene fatto invecchiare un anno per fissare naturalmente l'amido nel chicco senza alterarne il sapore, per poi essere pilato a pietra secondo tradizione. Il risultato è un chicco consistente, compatto, capace di garantire un'eccellente tenuta alla cottura e una straordinaria capacità di assorbire ed esaltare i sapori.

Con questa presenza a Identità Milano 2026, Riso Buono conferma il proprio impegno nella valorizzazione della cultura del riso italiano d'eccellenza, creando occasioni di incontro tra chef, professionisti e appassionati, in un dialogo continuo tra innovazione, tecnica e tradizione gastronomica.