



Royal Food Caviar, Ecodesce e Pentole Agnelli insieme a Identità Milano 2025

Le tre aziende saranno presenti alla ventesima edizione del Congresso in programma a Milano dal 22 al 24 febbraio prossimi.

Royal Food Caviar, Ecodesce e Pentole Agnelli parteciperanno insieme, in uno spazio condiviso, alla ventesima edizione di Identità Milano 2025, il congresso ideato dal giornalista Paolo Marchi e in programma all'Allianz MiCo di viale Scarampo a Milano dal 22 al 24 febbraio 2025. Tre marchi d'eccellenza in un unico spazio per offrire un'esperienza gastronomica unica, tra degustazioni e assaggi esclusivi.

Dalle 12:00 alle 15:00 Ecodesce sarà protagonista con attività dimostrative e showcooking dal vivo con i suoi chef che prepareranno risotti cremosi e paste gourmet, utilizzando le iconiche Pentole Agnelli. Per tutta la giornata, i visitatori potranno scoprire e degustare i prodotti più innovativi per la ristorazione. Da non perdere, inoltre, la degustazione continua dei caviali Royal Food Caviar, serviti con eleganti blins e protagonisti di un esclusivo risotto, per un assaggio di pura raffinatezza. Un'occasione per condividere il meglio della cucina e dell'innovazione nel mondo della ristorazione.

ROYAL FOOD CAVIAR

Royal Food Caviar viene fondata nel 2011 da Nancy D'Aiuto e dal marito Carlo Dalla Rosa, dottore in Scienze della produzione animale e specializzato in itticultura, sulla scia dell'attività di storionicoltura avviata nei primi anni Novanta. Tutto il sistema che porta alla commercializzazione di caviali di alta qualità è a ciclo completo e ha base a Calvisano, nella Bassa Bresciana. Qui gli storioni nascono e vivono tutta la loro vita: dalla riproduzione, alla fase larvale, alla femmina matura. Da novembre ad aprile, gli storioni all'ultimo stadio di maturazione delle uova vengono trasferiti al laboratorio specializzato, dove viene eseguita una lavorazione rigorosamente artigianale mediante l'estrazione, la salagione - con la tecnica Malossol (impiego di poco sale) - e il primo confezionamento.

ECOPESCE

Ecodesce è un'azienda italiana artigianale specializzata nella lavorazione e trasformazione di prodotti ittici selvatici del Mar Adriatico (Zona FAO 37). Offre soluzioni su misura per la ristorazione professionale, i rivenditori e il mercato privato, garantendo qualità, freschezza e praticità. La sua produzione comprende pesce intero e lavorato, polpe di pesce pronte all'uso, crudità selezionate, sughi di mare, filetti e tranci, crostacei, molluschi e specialità gastronomiche. Grazie a un servizio di fornitura personalizzato, i prodotti sono disponibili in versione fresca o surgelata, per soddisfare le diverse esigenze operative. Ecodesce affianca chef e distributori con lavorazioni su misura, gestione degli stoccaggi e un'attenta selezione della materia prima, ottimizzando tempi, spazi e food-cost senza compromettere la qualità.

PENTOLE AGNELLI

Pentole Agnelli è un'azienda italiana leader nella produzione di strumenti di cottura professionali dal 1907. Coniugando tradizione e innovazione, offre pentole di alta qualità in materiali eccellenti, apprezzate da chef e appassionati di cucina in tutto il mondo.