



MartinoRossi Spa
Via Martiri della Libertà, 50
26030 Gadesco Pieve Delmona (CR)
ITALY

IDENTITÀ GOLOSE 2022:

MartinoRossi PRESENTA LE NOVITÀ PLANT-BASED TRA GUSTO E INNOVAZIONE

Protagonisti al primo congresso italiano di cucina d'autore le nuove linee MartinoRossi Professional e Mais Corvino, dedicate ai professionisti della ristorazione e del food service.

Gadesco Pieve Delmona (CR), 4 aprile 2022 – [MartinoRossi](https://www.martinorossispa.it/), azienda italiana specializzata, fin dagli anni '50, nella produzione di **ingredienti e prodotti funzionali da cereali e legumi senza glutine, senza allergeni, senza OGM e da filiera controllata 100% italiana**, partecipa alla **17° edizione di Identità Golose**, il salone numero uno in Italia per l'enogastronomia e la cucina d'autore, in programma dal **21 al 23 aprile al MiCo – Milano Convention Center**.

Titolo della rassegna è **'Il futuro è oggi'**; una provocazione che vuole essere un invito a ripensare l'intero settore, mettendo in campo al più presto e senza esitazioni tutte le soluzioni possibili per adattarsi ai nuovi scenari.

Soluzioni che parlano di **sostenibilità, sicurezza alimentare e metodi di produzione più responsabili, temi d'asempre al centro dell'impegno di MartinoRossi** che, in occasione del congresso, presenterà **due nuove linee dedicate ai professionisti della ristorazione e del food service: MartinoRossi Professional e Mais Corvino**.

*"Quest'anno – spiega **Manuel Sirgiovanni, DG dell'Azienda** – abbiamo deciso di presentare due linee sviluppate specificamente per le esigenze di chi lavora nella ristorazione: MartinoRossi Professional e Mais Corvino. Nel primo caso, si tratta della rinnovata gamma dedicata al settore Ho.Re.Ca. che comprende, oltre a farine, granelle di legumi e polente precotte, anche i nuovi e innovativi mix plant-based per burger e ragù vegetali. Nel secondo caso stiamo invece parlando di un mais antico e da tempo scomparso che siamo riusciti a recuperare per realizzare farine e altri prodotti ideali per polenta, panificati e pizza gourmet dalle caratteristiche e dal gusto straordinari, perché ottenuti da una materia prima unica. Una novità assoluta".*

Tutti i visitatori del salone avranno la possibilità di **gustare i nuovi prodotti** presso lo **stand MartinoRossi**, grazie agli assaggi preparati dallo **Chef Ambassador Fabrizio Barontini** e dal suo staff, come pasta fresca, polenta, burger vegetali e tantissime altre specialità plant-based.

"Il senso della nostra partecipazione – aggiunge Sirgiovanni – è dare prova di come attraverso la ricerca e la tecnologia sia possibile tracciare nuove linee di sviluppo per il settore, offrendo al professionista ingredienti e strumenti migliori sul piano della qualità, della versatilità e, naturalmente, del gusto".

MartinoRossi Spa da 70 anni produce farine, granelle, semilavorati e ingredienti funzionali a base di cereali e legumi senza glutine, soia e Ogm, servendo i maggiori gruppi alimentari internazionali. Oggi l'azienda rappresenta uno dei principali punti di riferimento a livello mondiale in fatto di ricerca e innovazione applicata al settore food.

Per ulteriori informazioni: <https://www.martinorossispa.it/>