RISERVA
SAN MASSIMO®

Riserva San Massimo torna a Identità Milano 2024 per omaggiare il risotto italiano
In occasione dell'autorevole congresso di cucina internazionale, Riserva San Massimo presenta tre ricette ideate dai giovani chef Mattia Pecis, Antonio Ziantoni e Davide Caranchini

È al risotto, uno dei piatti simbolo della cucina italiana, che Riserva San Massimo dedica la sua partecipazione alla 19esima edizione di Identità Milano, in programma dal 9 all'11 marzo 2024, presso l'Allianz MiCo di Milano. Forte della collaborazione di tre importanti personalità dell'alta ristorazione, l'azienda agricola d'eccellenza desidera condurre i propri ospiti in un viaggio alla scoperta di tre ricette d'autore che avranno come protagonista il prezioso Carnaroli Autentico della Riserva.

> "*Dopo il successo dello scorso anno, torniamo a Identità Golose per raccontare e far assaggiare ad appassionati e addetti ai lavori il risultato del nostro lavoro. E quale modo migliore se non grazie alla collaborazione di grandi professionisti che come noi amano la qualità e il territorio italiano? Starà a loro valorizzare il nostro riso all'interno di originali preparazioni.*" spiega Dino Massignani, Direttore di Riserva San Massimo.

Tre saranno gli chef che, durante i tre giorni di congresso, avranno il compito di interpretare il riso di Riserva San Massimo nella preparazione dei loro risotti, con lo scopo di esaltare al meglio le qualità organolettiche di ogni singolo chicco attentamente selezionato: Mattia Pecis del ristorante Cracco di Portofino (*sabato 9 marzo*); Antonio Ziantoni di Zia a Roma (*domenica 10 marzo*); Davide Caranchini del ristorante Materia a Cernobbio (*lunedì 11 marzo*).

Riserva San Massimo
Situata nella Valle del Ticino, all'interno dell'omonimo Parco Naturale, a pochi chilometri da Milano, Riserva San Massimo è una delle rare aziende italiane a produrre il vero Carnaroli Classico in un'oasi incontaminata. Il territorio della Riserva si estende su 600 meravigliosi ettari di biodiversità di flora e fauna, di cui solo 200 vengono coltivati. Negli anni, infatti, ha prestato sempre molta attenzione a preservare il delicato equilibrio della natura che circonda i campi di riso, razionalizzando la produzione e utilizzando tecniche innovative e naturali di agricoltura bio-integrata. Il risultato è un Carnaroli, L'Autentico, dalle qualità organolettiche uniche e dai chicchi attentamente selezionati che garantiscono risotti cremosi dai chicchi sempre compatti. Grazie anche all'omogeneo rilascio d'amido e alla sua tenuta di cottura è il riso scelto dai più grandi chef di tutto il mondo.