AZIENDA AGRICOLA
LUIGI E CARLO GUIDOBONO CAVALCHINI
RISO BUONO

Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

BORN TO REBEL

RISO e BOLLICINE a Identità Milano.

L'abbinamento è davvero perfetto quando per riso si intende RISO BUONO e per bollicine CONTADI CASTALDI

L'abbinamento perfetto tra **Riso Buono** e **Contadi Castaldi** si rinnova anche in occasione della diciannovesima edizione di Identità Milano: le due eccellenze italiane saranno ospiti del mondo Berto's per raccontare le proprie storie e i propri prodotti, in un'atmosfera gioviale e festosa.

Per tutti i giorni della manifestazione, l'appuntamento da non perdere sarà alle ore 12:30, presso la **Lounge Berto's** dove si alterneranno alcuni dei grandi nomi della ristorazione italiana per creare i risotti più identitari della loro cucina, accompagnati da **Francesca Romana Barberini** che farà gli onori di casa coinvolgendo tutti i protagonisti di questo grande mosaico. Gli chef saranno supportati dal meglio della tecnologia, dell'ergonomia e del design che caratterizzano le soluzioni per la ristorazione professionale Berto's, Main Sponsor e fornitore tecnico del Congresso.

Sabato 9 marzo si inizierà con lo chef Andrea Alfieri del Ristorante Da Noi In del Magna Pars L'Hotel À Parfum di Milano, che aprirà le danze con un goloso risotto Carnaroli Gran Riserva Riso Buono alle cipolle fondenti e all'aceto balsamico Giusti, fonduta di parmigiano e battuta di manzo, in abbinamento al Pinònero Natura 2015 di Contadi Castaldi.

Domenica 10 marzo sarà il turno della Chef Caterina Ceraudo del Ristorante Dattilo, Azienda Agricola Ceraudo di Crotone, che sorprenderà i palati con il suo risotto Carnaroli Gran Riserva Riso Buono all'olio, cozze e limone bruciato, in abbinamento al Blànc 2019 di Contadi Castaldi.

Lunedì 11 marzo sarà la giornata conclusiva e vedrà protagonista la cucina dello Chef Federico Beretta del Ristorante Feel Como di Como che presenterà il suo risotto Carnaroli Gran Riserva Riso Buono alla rosa canina, ginepro, aglio nero, coniglio in civet e i suoi rognoni. In abbinamento al piatto, ci sarà lo Zèro 2018 di Contadi Castaldi.

Ufficio Stampa TERRA MORETTI VINO
paola.maffina@terramoretti.it | irene.verzeletti@terramoretti.it

CONTADI CASTALDI

Quella di Contadi Castaldi è una tradizione dinamica, profondamente legata alle proprie radici quanto vivace e contemporanea, in uno stile POP che guarda al futuro senza dimenticare il passato. Il nome è una sintesi della storia più antica della **Franciacorta**: in epoca medievale i Contadi erano piccole unità territoriali rinominate per la produzione agricola di eccellenza, mentre i Castaldi erano i signori ai quali veniva affidato il governo delle terre.

Contadi Castaldi nasce alla fine degli anni Ottanta, grazie a un'intuizione di Vittorio Moretti che rileva l'antico fabbricato della fornace Biasca, legata ai ricordi d'infanzia della moglie Mariella e lo converte in una cantina moderna. Il progetto ha mantenuto intatte originalità e linearità delle forme attraverso un restauro conservativo; nei cunicoli e nelle gallerie dove un tempo si cuocevano i mattoni, oggi riposano i vini della cantina.

Oltre 170 ettari di vigneti, coltivati da contadini capaci e conferitori storici, che hanno abbracciato il progetto innovativo della cantina e ne condividono i valori. È questo grande patrimonio di vigne, capace di fornire un'ampia gamma di profumi e di sapori, a determinare lo stile di Contadi Castaldi. Le variazioni geologiche e microclimatiche delle vigne, i diversi metodi di coltivazione, i caratteri e le varietà delle uve sono il segreto dell'azienda. È così che questo patrimonio vitivinicolo, che rappresenta un insieme di **unicità**, lo si ritrova nel bicchiere. Cuvée grintose ed energiche, che raccontano di una visione lungimirante del saper fare tutto italiano e di un'appartenenza territoriale senza compromessi.

RISO BUONO

Nel cuore di Casalbeltrame, un paese immerso tra le risaie novaresi, la Tenuta La Mondina racconta secoli di storia e mostra la produzione del riso, eccellenza italiana. Tre grandi corti, le antiche scuderie, un' elegante ala nobiliare e ampie aree produttive da visitare, per un viaggio nella storia del riso e dell'architettura rurale. Dalla fine del '600 ad oggi, tra 180 ettari di terreni di cui 120 coltivati a risaia, di proprietà della famiglia Luigi Guidobono Cavalchini. La tradizione diventa così la vera forza motrice insieme ai sacrifici di generazioni ed all'amore verso la natura, con l'impegno a raggiungere livelli sempre più elevati di qualità e con l'ambizione di soddisfare sempre più i gusti di una clientela esigente.

Il **Riso Buono Carnaroli Classico Gran Riserva**, si caratterizza per il grande contenuto di amido, che rende il chicco consistente, compatto e di eccellente tenuta alla cottura. É un riso che viene fatto invecchiare un anno da grezzo tramite il procedimento "dell'Agin, mantenendo al meglio la cottura evitando di scuocere anche grazie alla lenta e delicata pilatura a pietra.

Il **Riso Buono Artemide** è un riso integrale, aromatico, di colore nero, ha un aroma intenso e gradevole e una bella forma allungata del chicco, un contenuto molto alto di ferro e di selenio, molto importante per le sue proprietà antiossidanti.

Dall'economia circolare dell'azienda nascono le farine mediante macinazione lenta delle rotture del riso lavorato. La **Farina di Riso Buono Carnaroli** e la **Farina di Riso Buono Artemide** sono prive di glutine, ad alta digeribilità, con elevato valore nutritivo e contengono pochi grassi.

Ufficio Stampa TERRA MORETTI VINO
paola.maffina@terramoretti.it | irene.verzeletti@terramoretti.it

BERTO'S

Berto's è una realtà affermata in tutto il mondo che dal 1973 sviluppa soluzioni per la cottura e la refrigerazione professionale per una vasta clientela italiana e internazionale che va dalle celebri catene alberghiere, la grande distribuzione e la ristorazione collettiva agli esclusivi ristoranti stellati.

Nell'ultimo triennio, il reparto di **Ricerca & Sviluppo** ha incentivato ulteriormente la creazione di nuovi progetti: dalle cucine sempre più personalizzabili alle soluzioni evolute per la refrigerazione, fino ai nuovissimi forni combinati e abbattitori.
L'azienda padovana, da sempre ha affrontato queste sfide con entusiasmo, determinazione e con la competenza maturata in **50 anni** di esperienza nel settore. Oggi dimostra di essere un partner completo per uno chef che ricerca soluzioni per la cottura e la refrigerazione di alto livello, prestando grande attenzione ad ergonomia, comfort e funzionalità così come resistenza e sicurezza.

Berto's ha unito collaborazioni importanti con grandi chef stellati mettendo a loro disposizione soluzioni su misura caratterizzate da altissimo livello progettuale, versatilità e **design Made in Italy** di grande bellezza ed eleganza.
Monoblocchi personalizzati, cucine modulari premium, forni combinati, armadi e tavoli refrigerati sono i prodotti di punta dell'azienda.

Ufficio Stampa TERRA MORETTI VINO
paola.maffina@terramoretti.it | irene.verzeletti@terramoretti.it