Bravo a Identità Golose 2018, il Trittico entra nell'alta cucina

trittico-183-bravo-25589f6a

Bravo Spa, azienda specializzata nella produzione di macchine per il mondo del dessert, approda per la prima volta a **Identità Golose**, in programma dal 3 al 5 marzo 2018 a Milano nel centro congressi di via Gattamelata. Bravo, durante i tre giorni del congresso dedicato all'alta cucina e all'alta pasticceria, presenterà **Trittico**, macchina multifunzione, e **K12**, temperatrice professionale per il cioccolato.

L'azienda, nata oltre cinquant'anni fa a Montecchio Maggiore (Vicenza), ha brevettato nel 1974 Trittico, **prima macchina combinata per la produzione del gelato** che nei decenni successivi si è ampiamente sviluppata diventando punto di riferimento a livello internazionale nel mondo dell'alta pasticceria. Ora si affaccia con successo all'alta cucina con una serie di funzionalità che rendono le sue macchine adatte anche alle preparazioni salate. Leitmotiv dei suoi prodotti, in particolare di Trittico, è un'attenzione sempre maggiore al fattore umano, che sarà proprio il filo conduttore dell'edizione 2018 di Identità Golose: i brevetti Bravo rendono la macchina una vera e propria estensione tecnologica del sapere artigiano dello chef, garantendo qualità costante delle pietanze preparate, riduzione degli sprechi e alta operatività.

Bravo presenta con orgoglio Trittico nel tempio dell'**alta cucina**. La sua tecnologia lo rende una sorta di collaboratore dell'artigiano, ma con l'infallibilità della macchina. Sposando perfettamente l'idea di Paolo Marchi di valorizzare l'aspetto umano della cucina, Trittico lo declina nella possibilità di rendere replicabile il genio creativo dello chef.

Centro dell'attenzione ad Identità Golose sarà proprio Trittico: il **macchinario multifunzione** è formato da due vasche, collegate da un condotto interno per assicurare la massima igiene, in grado di cuocere e pastorizzare, nonché di raffreddare e mantecare con precisione rispettando temperature e tempistiche. Utilizzando le ricette contenute nella sua memoria o impostando le proprie Trittico ed è dotato di ogni attrezzatura di cui un professionista necessita. Tutto in un solo metro quadro.

Oltre che nello stand dedicato, Bravo sarà presente all’interno della sala congressi dedicata alla pasticceria e nella cucina di Identità Golose con il **Trittico 183 Executive Evo**. La macchina sarà infatti a disposizione di tutti i grandi nomi della cucina e della pasticceria che si alterneranno al congresso. Lo chef e pasticcere **Ugo Sanvitti** animerà invece lo stand dell’azienda durante i tre giorni di Identità Golose con un programma di showcooking nei quali preparerà, grazie alle macchine Bravo, ganache, glasse, creme, semifreddi, cremini e creazioni di cioccolato.