Andrea Berton: «Usate l’ingrediente nella sua totalità»

berton-835x500-c4a5da48

Classe 1970, Andrea Berton, una stella Michelin, nel suo Ristorante Berton di Milano crea piatti moderni che valorizzano gli ingredienti base e recuperano il passato.

[caption id="attachment_78221" align="alignleft" width="300"]Riso in brodo Riso in brodo[/caption]

Che cosa significa per te l’incarico di ambassador?
Un orgoglio e una responsabilità. Lo ammetto, non ho avuto dubbi nell’accettare la proposta perché trovo il ruolo stimolante e importante a livello sociale. Il mio obiettivo è far capire che si può vivere bene e stare meglio grazie a un cibo di qualità.

Un tuo piatto per Expo2015?
Risotto in brodo con teste di gamberi, una ricetta in cui prima viene cotto il riso e poi è aggiunto il brodo.

In quali attività sarai impegnato durante la manifestazione?
Abbiamo definito un calendario di iniziative mirate alla diffusione della cultura della qualità del cibo e all’importanza di non sprecarlo. Per esempio, come utilizzare l’ingrediente nella sua quasi totalità, per un consumo virtuoso.

Come trasformare Expo2015 in un’occasione di business per i ristoratori?
Occorrono umiltà e voglia di lavorare. Dobbiamo riuscire a colpire positivamente i 20 milioni di turisti previsti dalle stime e cercare di farli tornare nei prossimi anni di nuovo a Milano e in Italia. Il che significa garantire servizio impeccabile, qualità dei prodotti e accoglienza eccellente. Perché sia davvero un’opportunità per il Paese, Expo2015 non può essere un punto di arrivo. Al contrario, deve trasformarsi in un punto di partenza.

I nostri chef ambassador ad Expo 2015

Ugo Alciati: «Expo, un’opportunità per conoscere il Made in Italy»

Enrico Bartolini: « Accoglienza impeccabile per far tornare i turisti»

Cesare Battisti: «Proteggere i nostri prodotti dalle contraffazioni»

Cristina Bowerman: «Semplificare l’apertura di un pubblico esercizio»

Moreno Cedroni: «Expo, splendida occasione. Ma occorre un’ospitalità impeccabile»

Carlo Cracco: «Ecco perché gli ingredienti italiani sono migliori delle imitazioni»

Ernst Knam: «insegnare ai bambini la corretta alimentazione»

Pietro Leemann: «W la cucina vegetariana, la più sana e sostenibile»

Gualtiero Marchesi: «Concentriamoci su quanto sappiamo fare»

Davide Oldani: «Expo, l’inizio di una nuova era per l’Italia»