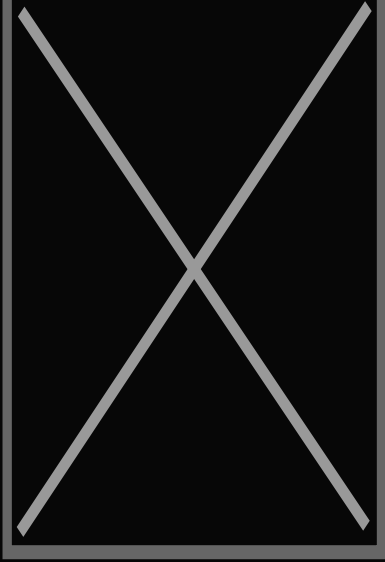


Nude lancia la partnership con lo chef stellato Michelin Andrea Berton



Il marchio di design globale Nude, specialista nella produzione di glassware ed home decor in cristallo senza piombo, è lieto di annunciare la nuova e preziosa partnership con lo chef stellato Michelin Andrea Berton. Attento esploratore del gusto e rappresentate dell'eccellenza culinaria italiana, chef Berton è rimasto affascinato dalle collezioni Nude ed è felice utilizzarle come dotazione nel suo celeberrimo Ristorante Berton, sito nel cuore pulsante della città di Milano.



La filosofia del brand Nude Simple is Beautiful ben si armonizza alla

costante ricerca della qualità e della semplicità delle materie prime dello chef, che ha colto e trovato rispondenza nell'intera produzione del marchio. Vinifera e Finesse, i modelli selezionati da Andrea Berton per le mise en place del ristorante di Via Mike Bongiorno, sono il riflesso di questo ethos di essenzialità e purezza.

La varietà di Nude spazia da collezioni firmate dai maestri del design – come Decantering e Red Or White di Ron Arad – ad innovazioni frutto di un costante impegno in ricerca e sviluppo come Stem Zero Ion Shielding Technology, il calice più sottile e resistente al mondo. Artigianalità e la scrupolosa attenzione per i dettagli sono i cardini che legano le produzioni a marchio Nude e la cucina di Andrea Berton. Il connubio di bellezza e semplicità del marchio Nude ha colpito lo chef Andrea Berton e, come lo stesso chef ha dichiarato: *“Ogni piatto va accompagnato dal giusto vino, ci vuole quindi un particolare bicchiere. Le collezioni Nude, eleganti e dalle linee pulite, sono in grado di valorizzare la mia cucina, in particolare il mio “Menu tutto brodo”, dove a ciascun piatto è accompagnato un brodo da bere o da versare nel piatto. Il tavolo risulta così un tutt’uno con la mia proposta gastronomica, offrendo all’ospite un’esperienza ancora più completa”,* afferma lo chef.