

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](#)

