

Ros & GourmArte: sodalizio tra eccellenze

Oltre alla fornitura dei prodotti per l'area ristorazione e all'esposizione delle ultime novità per la mise en place in un proprio stand espositivo, l'azienda di Zanica sceglie la kermesse bergamasca per ufficializzare la partnership con "Le Soste"

Identità orobica, sensibilità italiana, visione internazionale nell'arte dell'accoglienza e della valorizzazione della cultura gastronomica: Ros sigla un nuovo patto con GourmArte fornendo miscellanee e posaterie per allestire l'area ristorazione, esponendo in un proprio stand le ultime novità delle migliori aziende produttrici di porcellane e vetrerie, e divenendone interprete e promotore. La kermesse bergamasca che pone l'accento sui sapori e saperi culinari territoriali grazie al contributo di interpreti di primo piano dell'universo-food - produttori come chef - si conferma un palcoscenico d'eccellenza per l'azienda di Zanica che ha fatto di professionalità, ricerca del prodotto, identificazione di trend funzionali a guidare il cliente nella definizione della sua identità il suo tratto distintivo. L'appuntamento gourmet bergamasco rappresenta per Ros una dichiarazione d'amore nei confronti di quanti, con il proprio talento e impegno, hanno contribuito a restituire al territorio una dignità gastronomica che affonda le sue radici nella storia. <<La forza della nostra cucina e la sua varietà unica, figlia di una tradizione millenaria, è uno degli elementi su cui si fonda l'Italia e la sua immagine all'estero – spiega Sergio Pezzotta, Ceo di Ros – esserne orgogliosi e promotori significa dare il giusto risalto a tutti quei professionisti seri e preparati che hanno contribuito alla sua valorizzazione. Il nostro personale contributo consiste nel supportare la loro espressività, creativa come operativa, fornendo apparecchiature e prodotti per la cucina e per la mise en table capaci di abbinare design, funzionalità e performance. Un solo scopo: dare il massimo risalto alle loro creazioni in cui l'esaltazione della tradizione strizza l'occhio all'innovazione guidando il palato in percorsi suggestivi che chiamano in gioco tutti i sensi>>. Un itinerario di sapori che fa dell'emozionalità una delle sue linee guida e dell'appagamento del palato come dello sguardo il proprio obiettivo. La degustazione diviene così un'esperienza totalizzante in cui il contesto d'assaggio diventa baricentrico: spazio dunque a piatti dalle forme ricercate, bicchieri dalle colorazioni particolari e posate dal design studiato nei dettagli per creare atmosfere e incorniciare piatti. <<L'essenza dell'eccellenza – conclude Pezzotta - è frutto di questa commistione capace di abbinare ricercatezza e qualità. Una filosofia condivisa anche da "Le soste", una delle più importanti associazioni che rappresenta i migliori chef stellati d'Italia con cui ufficializziamo la partnership proprio a GourmArte dove firmeremo insieme lo spazio destinato alla ristorazione. Dopo aver preso parte anche come relatori al loro convegno "OLTRE I GESTI - I testimoni del servizio di sala" lo scorso novembre, la nostra collaborazione è proiettata nel 2018: saremo "compagni di viaggio" della Guida de Le Soste una bibbia per gli amanti della ristorazione di valore>>.