



ROS: TUTTO INIZIA DALLA PASSIONE

Identità orobica, sensibilità italiana, visione internazionale nell'arte dell'accoglienza e della valorizzazione delle cultura gastronomica: Ros rinnova il patto con GourmArte 2018 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 linea 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 con i nostri clienti a cui siamo legati dallo stesso sentimento: la passione per la professione che svolgiamo».