

LO CHEF ANDREA RIBALDONE - FOOD & BEVERAGE DIRECTOR DI JSH - TRA I PROTAGONISTI DI IDENTITÀ EXPO



Rimini, 21/04/2015

Andrea Ribaldone, Food & Beverage Director di JSH Hotels Collection, sarà tra protagonisti di Identità Expo animando, per i prossimi sei mesi, il temporary restaurant promosso da Identità Golose all'interno dell'Esposizione Universale.

Identità Expo nasce dall'esperienza di Identità Golose, il famoso congresso di cucina internazionale ideato nel 2005 dal giornalista gastronomico Paolo Marchi la cui missione è quella di valorizzare la cucina d'autore, italiana e non solo, all'insegna del binomio qualità e innovazione e per questo importante appuntamento è stato scelto Andrea Ribaldone che ha portato in JSH un nuovo concept di ristorazione d'hotel.

JSH Hotels Collection che conta 16 tra resort, city e boutique hotels, ubicati nelle principali città e località turistiche italiane, si pone tra i suoi principali obiettivi la valorizzazione, non solo delle strutture del gruppo, ma anche delle destinazioni che le ospitano, caratterizzate da un ricco patrimonio naturale, artistico e gastronomico.

Per il raggiungimento di questo scopo in ambito enogastronomico, JSH, dal 2013, ha scelto di affidare proprio allo chef Andrea Ribaldone il coordinamento di tutti i ristoranti degli hotel e resort del gruppo, riuscendo a posizionarli tra le mete privilegiate di appassionati gourmet, creando per ogni struttura menu fondati sul concetto di 100% fresco, italiano e semplice.

Lo chef, d'origine milanese, per JSH Hotels Collection cura infatti un progetto molto ampio e complesso che spazia dalla ricerca di prodotti di qualità tra i produttori locali, alla definizione dell'offerta gastronomica fino all'organizzazione del lavoro nelle cucine, supervisionando costantemente tutte le strutture del gruppo.



Grazie alle sue elevate competenze e professionalità che hanno fatto della ristorazione un tratto distintivo di JSH Hotels Collection, Ribaldone è stato selezionato da Identità Expo per la gestione della brigata fissa che per 26 settimane sarà a supporto dei grandi maestri dell'alta ristorazione internazionale - ad aprire la kermesse sarà Massimo Bottura, per citare uno tra tutti gli importanti chef che si susseguiranno - che in un fitto calendario settimanale arricchiranno il calendario di degustazioni di Italia & International Best Chef, portando un assaggio della loro arte culinaria. Ma saranno molti i momenti di cucina e spettacolo che vedranno protagonisti importanti personalità della ristorazione Italiana, oltre ad almeno tre ore al giorno di cooking show, attività didattiche e divulgative aperte gratuitamente al pubblico: il programma, sempre aggiornato, si può trovare nella sezione dedicata sul sito di Identità Golose (www.identitagolose.it)

Andrea Ribaldone porterà sulla tavola di Identità Expo un suo menu speciale "fuori orario" in cui alternerà proposte tradizionali e creatività.

"Siamo molto orgogliosi dell'importante ruolo che lo chef Andrea Ribaldone assumerà nel corso Identità Expo - Raniero Amati di JSH Hotels Collection - e a lui vanno i nostri migliori auguri oltre che ringraziamenti perché con il suo contributo le strutture del nostro gruppo hanno fatto della ristorazione, un punto d'eccellenza, qualificando l'offerta gastronomica grazie a un lavoro metodico e minuzioso, volto al miglioramento del servizio e alla soddisfazione delle aspettative della nostra clientela".

JSH Hotels Collection è un gruppo di gestione alberghiera giovane e dinamico, che si distingue nel panorama dell'hôtellerie italiana per il suo spirito innovativo e fortemente influenzato dalle ultime tendenze in ambito ricettivo. Le esclusive location che ospitano gli hotel e i resort firmati JSH vanno dalle principali città italiane, come Roma, Milano, Bologna, Firenze, a destinazioni da sogno tra Veneto, Toscana, Sardegna e Sicilia, passando per Salento e Calabria. Caratterizzate da uno stile fortemente individuale, i 4 e 5 stelle JSH sono accomunati dalla stessa ricerca di eccellenza nel servizio e impeccabile accoglienza, nel rispetto di uno spirito tipicamente italiano.

JSH FOOD Tutti i ristoranti dei Resort JSH seguono la filosofia "Fresco, Italiano e Semplice" voluta dallo chef stellato Andrea Ribaldone, che dal 2014 firma e coordina la ristorazione del brand JSH Resort Collection. Un approccio che rappresenta un'importante innovazione nell'universo ricettivo: arte culinaria e finezze gourmet entrano definitivamente in hotel con proposte basate su materie prime locali e ingredienti di stagione freschissimi, sapientemente esaltati, declinati, e tradotti in piatti irresistibili nel gusto e nell'aspetto. Un'eccellenza culinaria tutta italiana che assume ancor più valenza - e sapore! - poiché parte dal territorio che accoglie i resort, location straordinarie e dalla cultura millenaria tra Toscana, Puglia, Sicilia, Sardegna, Veneto e Calabria. www.jsh-hotels.com/it-IT/jculture/gusto

J-WHAT E' il nuovo blog di JSH. Uno spazio ricco di curiosità e novità legate ai luoghi JSH, tra buona cucina, tanto sport, eventi super glam, perle di benessere e soprattutto il dolce e amato viaggiare. <http://j-what.tumblr.com/>

CONTATTI

Martina Barberini | Responsabile Comunicazione JSH
T +39 0541 620122 | Email press@jshotels.it