

De Nigris e Davide Oldani rilanciano la nuova linea alla Boutique di Milano

Dopo il debutto alla 20ª edizione di Identità Golose, la collezione che unisce tradizione e creatività “torna a casa” in Corso Magenta

Milano, 18 settembre 2025

Dopo il debutto alla 20ª edizione di **Identità Golose**, la collezione nata dall'incontro tra la tradizione di **De Nigris 1889** e la creatività dello chef **Davide Oldani** torna “a casa”, nella Boutique di Corso Magenta. Questo secondo appuntamento rappresenta un'occasione unica per immergersi nella filosofia che ha ispirato la linea: un dialogo tra la storia centenaria di De Nigris – che lo scorso anno ha celebrato 135 anni di attività con l'emissione di un francobollo firmato da **Mimmo Paladino** – e la visione contemporanea di Oldani, ambasciatore della cucina italiana nel mondo e ideatore della “cucina POP”, capace di equilibrare passato e futuro.

«Dietro questa collaborazione c'era la mia curiosità e la voglia di scoprire un prodotto» – ha sottolineato lo **chef Oldani** – «Il mio interesse era conoscere a fondo un ingrediente della **tradizione enogastronomica italiana** e integrarlo nella mia cucina, così come ho fatto con altri elementi come la liquirizia o il caffè, che oggi trovano nuove interpretazioni grazie alla sperimentazione. Il compito di un **cuoco** è far sì che questi ingredienti entrino in sintonia con la sua sensibilità, la sua qualità e la sua conoscenza. Per questo ho voluto trattare il prodotto con il rispetto che merita.»

La linea, frutto di un lavoro condiviso su materie prime, affinamenti e bilanciamenti, racconta la passione per la ricerca e il rispetto del gusto che accomunano De Nigris e lo chef. “Collaborare con chi condivide i nostri valori è un onore e uno stimolo continuo. Questa **collezione** rappresenta ciò che siamo: tradizione italiana e ricerca costante”, afferma **Luca De Nigris**, CEO dell'azienda. “L'abbiamo presentata qualche mese fa a Identità Golose e oggi la riportiamo a casa, nella nostra Boutique, per farvela vivere da vicino: vedere, conoscere, assaggiare e comprendere la nostra **filosofia del gusto**”.

Il cuore di questa collaborazione è rappresentato da tre referenze, ognuna con un ruolo preciso in cucina:



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Ottenuto **esclusivamente da mosto d'uva cotto**, matura per **oltre 25 anni** in batterie di **legni pregiati** (ciliegio, ginepro, rovere, castagno, gelso) che ne modulano progressivamente profumo e struttura. Si presenta con **densità elevata e vellutata**, **colore bruno scuro** brillante e un **profilo gustativo equilibrato e persistente**, caratterizzato da **note di frutta cotta** e **legni nobili** con una piacevole, fine **acidità**. Pensato per l'uso a gocce **a crudo** su piatti selezionati.

Disponibile esclusivamente in degustazione durante l'evento.



Condimento Pregiato “Selezione Food”

Formula a **mosto d'uva 100% cotto**, affinata in **ciliegio, ginepro, rovere, castagno e gelso** per ottenere **rotondità fruttata**, **soffio balsamico** e **struttura** ben bilanciate. Al naso e al palato esprime **note di frutta cotta**, **vaniglia** e **legni nobili**; la **densità** è avvolgente e setosa, pensata per l'uso **solo a crudo** come finitura: un filo su **formaggi stagionati**, **carni o tartare**, e sui **dessert** quando si desidera un contrasto elegante.

Disponibile per la vendita.



Aceto Balsamico di Modena IGP – Food

La referenza **più versatile** della linea, ideale per l'uso quotidiano. Offre un **bilanciamento preciso tra dolcezza e acidità**, con **delicate note di caramello** e un **leggero sentore di ciliegio** che aggiunge profondità e armonia. Adatto a una gamma ampia di preparazioni: **insalate, formaggi, carni, pesce e verdure**, dall'antipasto al secondo piatto, per un risultato sempre **pulito, rotondo e coerente**.

Disponibile per la vendita.

Il lancio ufficiale della linea è avvenuto in anteprima a Identità Golose, alla presenza di chef, esperti del settore e giornalisti. Ora, la presentazione nella Boutique di Corso Magenta offre al pubblico la possibilità di scoprire, assaporare e vivere da vicino l'essenza di questa nuova collezione, che unisce autenticità, innovazione e passione per il gusto.

Per ulteriori informazioni:

Giusj Vanessa Vaia

email: vanessa.vaia@denigris.it

Recapito telefonico: 335 166 9292