



COMUNICATO STAMPA

DIVINE CREAZIONI® A IDENTITA' GOLOSE CON CHEF ALESSANDRO GILMOZZI, STELLA MICHELIN DAL 2008

**Il 5 marzo uno showcooking con "Le Violette", baccalà e tè affumicato
e gli "Strichetti" cotti nell'acqua del lievito madre. Allo stand tasting continui.**

Lavezzola (Ra), febbraio 2018 - Surgital, prima azienda italiana produttrice di pasta fresca surgelata, sughi in pepite surgelati e piatti pronti surgelati per la ristorazione, parteciperà con uno **stand interamente dedicato alla linea top di gamma Divine Creazioni® a Identità Golose 2018**, kermesse gastronomica in programma al centro congressi di via Gattamelata a Milano da sabato 3 a lunedì 5 marzo.

Divine Creazioni® rappresenta la linea premium di **Surgital che si rivolge alla ristorazione stellata. Propone pasta ripiena surgelata con ingredienti D.O.P. combinati in abbinamenti ricercati e racchiusi in una sfoglia preparata con una maggior quantità di uova, tutte da allevamento a terra, rispetto alle paste ripiene classiche, diversa nella forma da pezzo a pezzo. Tutti elementi che conferiscono ai piatti grande artigianalità e raffinatezza.**

Allo stand sarà presente un'eccellenza della cucina italiana: verrà proposto uno **showcooking di Alessandro Gilmozzi**, chef stellato del ristorante El Molin di Cavalese (Tn), a seguito del quale sarà possibile degustare piatti realizzati con le paste ripiene Divine Creazioni®. Lo show prevede la preparazione di due combinazioni molto particolari:

- **"Le Violette" con baccalà dei frati e tè nero affumicato.** Il pesce, reso più cremoso sulla base del piatto, sarà abbinato alla pasta ripiena di patate viola, finendo il tutto con una spruzzata di un particolare tè nero affumicato.
- **Gli "Strichetti all'uovo" con pasta e fagioli e lievito madre.** Gli strichetti verranno cotti nell'acqua del lievito madre, mantecati e poi serviti su una base di crema di fagioli, conferendo alla pasta un particolare una connotazione di pane tostato.

Lo showcooking è programmato nella giornata di **lunedì 5 marzo dalle ore 12:00 alle 14:30**, ma chi visiterà lo stand Divine Creazioni troverà durante tutta la presenza in fiera assaggi di piatti realizzati con altre "Divine": Garbugli® Ruvidi con vongoli veraci, scorza di cedro leggermente candita, Scrigni con burrata di Puglia, acqua di pomodoro fresco in gelatina, confettura di pendolini e cialda di olive taggiasche, Raviolotti al baccalà con spuma di patate viola e fiori di capperi croccanti, Panciotti® con punte di asparagi e mascarpone, fonduta di burrata, astice reale e polvere di asparagi, Quadrelli agnello e timo con vellutata di topinambur, spugna alle erbe aromatiche e nocciole tostate e l'ultima Divina Creazione presentata nel corso dell'ultima edizione della fiera internazionale Anuga 2017, i Bauletti® con friarielli e "Caciocavallo Silano DOP" con crumble alle alici, soffice di patate e caviale al peperoncino.





COMUNICATO STAMPA

"Il tema conduttore di questa edizione di Identità Golose è IL FATTORE UMANO, argomento che sentiamo molto caro viste le origini della nostra azienda e chi la guida: la famiglia Bacchini è originaria della Romagna, terra in cui le relazioni e l'amicizia sono nel dna delle persone" ha dichiarato il responsabile marketing Andrea Bino. "Non solo: il fattore umano è fondamentale nella preparazione dei nostri prodotti, sia in stabilimento, dove i nostri mastri pastai e gli chef si confrontano in uno scambio continuo, sia nella relazione con i fornitori per la ricerca dei migliori ingredienti. E' solo sviluppando rapporti di qualità, fatti di stima e rispetto, che Surgital ha potuto avviare collaborazioni con cuochi eccellenti: essere partner affidabili degli chef è la nostra missione, per questa ragione siamo ancora più orgogliosi di partecipare a questa kermesse".

Che l'apporto umano sia alla base delle idee migliori nate in Surgital è dimostrato da uno dei piatti presentati allo stand: "Le Violette" nascono proprio da un contest fra chef che, confrontando le loro capacità e il loro intuito, hanno dato vita a un piccolo capolavoro per il palato.

"Mettendo a disposizione delle migliori cucine la pasta ripiena Divine Creazioni, Surgital rende protagonisti i suoi clienti e cerca in loro un supporto attivo nella ricerca di sempre nuove ricette" ha concluso Andrea Bino. "È nel continuo scambio di competenze, suggerimenti e punti di vista che le nostre referenze continuano ad evolvere, al passo con i tempi della cucina moderna".

