Lo street food secondo Surgital strizza l'occhio alla ristorazione

laboratorio-tortellini-street-food-bartolacci-a63c841d

L’esperienza gastronomica di **Surgital** non si esaurisce nei 150 metri quadri di stand, ma continua all’esterno, nel Food Truck brandizzato dedicato a **Laboratorio Tortellini Street Food**. Qui i prodotti, in versione piastrata o fritta, sono offerti in abbinamento alle **Bad Brewer**, birre artigianali di **Amarcord**, create appositamente per essere degustate insieme al cibo da strada.

Surgital, sempre pronta a intercettare e indirizzare i trend socio-gastronomici del momento, ha deciso di dedicare una **gamma speciale della storica linea Laboratorio Tortellini** proprio a questo particolare tipo di offerta, tendenza che ha fatto in poco tempo passi da gigante, vantando persino l’appoggio degli chef stellati che hanno trovato avvincente cimentarvisi.



Delle tre proposte disponibili (**Bartolacci con squacquerone e piadina**, e **Rondellacci nella versione con patate ed erbette e con zucca e guanciale**), a **Cibus** sono preparati i Bartolacci croccanti in varie maniere. La creatività è alla base delle ricette che l’azienda ha ideato per soddisfare il desiderio di un cibo apparentemente easy, ma che affonda le radici nella tradizione e guarda al futuro per esprimersi in sempre nuove stuzzicanti

versioni.

Le specialità Laboratorio Tortellini Street Food diventano così spunti decisamente suggestivi, oltre che innovativi, da declinare nei diversi settori di ristorazione, in funzione degli abbinamenti, delle attrezzature di cucina, delle modalità di consumo e della velocità del servizio. A tale scopo è fresco di pubblicazione un ricettario ad hoc, le cui innovative preparazioni sono state studiate appositamente dal team di **De Gusto**, cuore della ricerca e sviluppo interno all'azienda.

A Cibus, in questo caso allo stand Surgital principale, sono presenti anche le quattro ultime specialità regionali della linea di pasta fresca Laboratorio Tortellini, tutte da gustare: **Raviolacci alle carni brasate, Calamarata, Cavatielli** e **Pappardelle Rustiche all'uovo**.