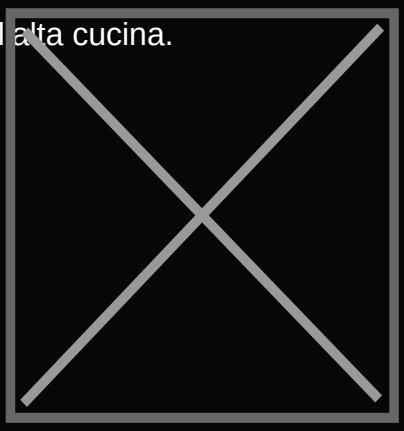
Le Divine Creazioni di Surgital finiscono in un libro

scrigniripieniagliscampi-bassa-ris-4f1b23f0

Ricette affidate alla creatività di chef emergenti, selezionati per le grandi capacità nonostante l'età ancora in fiore. Il volume "Giovani Talenti" è stato presentato in anteprima a TuttoFood (Fiera Milano 6-9 maggio 2019) in esclusiva per Surgital. L'azienda di Lavezzola lo ha realizzato in collaborazione con La Màdia Travelfood, storicamente la prima rivista italiana per la ristorazione, allo scopo di valorizzare il marchio top di gamma Divine Creazioni, linea composta da 31 referenze pensate per l'alta cucina.



Il libro, stampato in 5.000 copie e distribuito da Surgital nelle occasioni speciali, è il terzo di una collana in cui le Divine Creazioni sono protagoniste di straordinarie ricette ideate in esclusiva da chef di fama. I primi due volumi ne hanno annoverati ben 33, tutti con 2 o 3 stelle Michelin, mentre quest'ultimo ha coinvolto solo capitani di cucina particolarmente giovani (tra cui persino una dotatissima diciottenne), già in attività e dal comprovato talento. Qualcuno è anche già stellato.

I 21 protagonisti sono stati selezionati direttamente da La Màdia Travelfood per offrire una carrellata della miglior arte gastronomica regionale; grazie a loro il marchio premium di Surgital risulta valorizzato appieno, svelandosi in preparazioni inedite e, soprattutto, molto creative, dai primi piatti fino a preparazioni più ardite, in cui alcune referenze vengono declinate anche in versione dolce.

Un caleidoscopio di proposte, dalle più tradizionali alle più fantasiose, tutte accomunate dal desiderio di far emergere il potenziale di un prodotto eccellente, che Surgital dedica ai palati più esigenti con accorgimenti unici, come gli ingredienti della pasta ripiena surgelata rigorosamente D.O.P., la ricercatezza degli abbinamenti, la sfoglia preparata con una maggior quantità di uova da galline allevate a terra e, caratteristica molto apprezzata, la forma diversa da pezzo a pezzo per conferire ai piatti grande artigianalità. Il tutto custodito in eleganti plateau.



“Questo volume è espressione dell’orgoglio nel sostenere i giovani, ai quali abbiamo dato modo di dimostrare le proprie capacità e la possibilità di essere protagonisti di un progetto editoriale prestigioso. Un lavoro utile a loro e a noi, perché la vicinanza e lo scambio di competenze tra azienda e professionisti di settore è il valore aggiunto su cui Surgital conta da sempre. È dalla reciprocità e dal confronto che escono le ispirazioni migliori– dichiara **Romana Tamburini**, fondatrice e presidente di Surgital -. *Insomma, le nostre Divine sono in buone mani,e la freschezza di questi giovani chef le ha rese ancora più speciali”.*

“Conosco l’azienda Surgital da oltre 35 anni – dichiara **Elsa Mazzolini**, editore del volume e direttore de La Madia Travelfood- *e da subito ho potuto verificare la lungimiranza della famiglia Bacchini, la prima in Italia a produrre una pasta ripiena eccellente per la ristorazione di qualità. Questo volume dedicato ai giovani talenti che costituiscono il futuro della nostra migliore ristorazione – conclude Mazzolini - conferma la capacità dell’azienda di precorrere i tempi,la sua sensibilità verso le nuove generazioni, garantendo il proprio impegno per offrire un’immagine importante del nostro made in Italy”.*