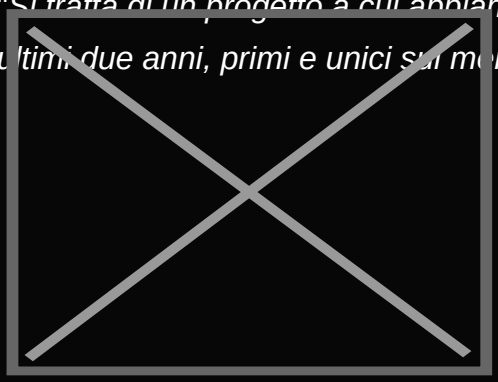
Divine Creazioni: parte l'alta formazione con i corsi di "Confondente"

divinecreazioni-chocolatebox-5e653702

Cioccolato e pasta. Un binomio inaspettato, una sfida nata all'interno di Divine Creazioni, il top brand di Surgital che continua a offrire agli chef occasioni di formazione e nuovi prodotti all'insegna della cucina d'avanguardia.

Adesso è la volta di **"Confondente"**, un progetto che già nel nome anticipa ciò che si prefigge: confondere e stupire i sensi attraverso una sperimentazione audace che, sfidando ogni convenzione culinaria, impiega **il cioccolato anche in preparazioni salate** e, nello specifico, con la pasta.

"*Si tratta di un progetto a cui abbiamo già incominciato a lavorare fin dal 2018, e poi perfezionato negli ultimi due anni, primi e unici sul mercato*", raccontano il marketing manager di Surgital **An**

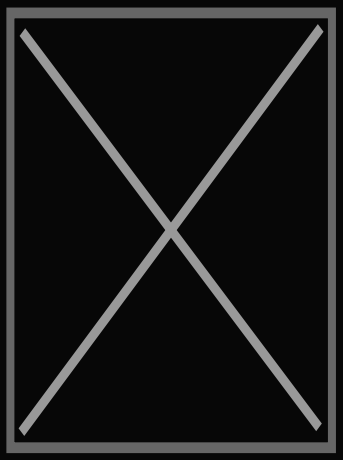


drea Bino, e **Elena Tamburini**, titolare insieme ai familiari

dell'azienda di Lavezzola, in provincia di Ravenna. "*Con Confondente mettiamo nuovamente a disposizione dei professionisti del gusto la nostra decennale esperienza, per formarli all'**utilizzo di ingredienti apparentemente lontani**, ma che, miscelati con sapienza, possono esprimere sensazioni inaspettate*".

Confondente prenderà il via nelle prossime settimane con **corsi itineranti** tenuti dal responsabile del Team Chef De Gusto Ateneo della pasta di Surgital, uno chef della squadra nazione chef APCI e un Pastry chef della **Chocolate Academy Milano** di Barry Callebaut, che presenterà i segreti del

cioccolato e quattro ricette (un antipasto, due primi piatti e un dolce) anche attraverso un cooking show dedicato.



Trattandosi di **alta formazione**, la partecipazione prevede un numero ristretto di corsisti. Ad ognuno verrà consegnato un esclusivo **ricettario con 12 ricette** realizzate *adhoc* sul tema, più una speciale chocolate box con i 9 cioccolati usati nelle preparazioni, forniti dall'academy milanese. Ma non solo: i consulenti tecnici Surgital saranno disponibili per eventuali follow up e approfondimenti, dimostrando ancora una volta il **legame profondo con i professionisti della ristorazione**, con cui il rapporto va oltre quello di semplice fornitore.