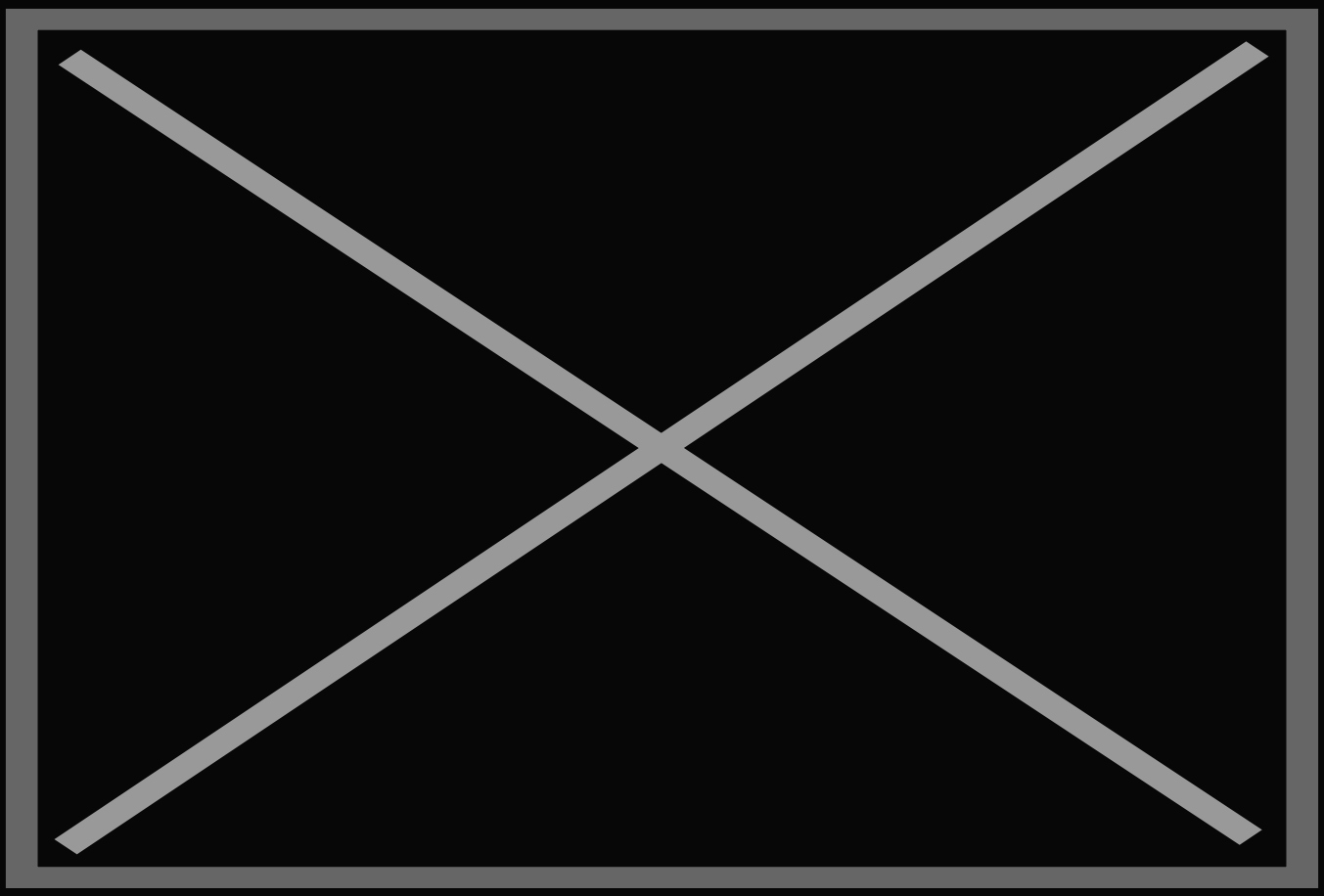
Surgital, una nuova Divina porta la Romagna a Identità Golose

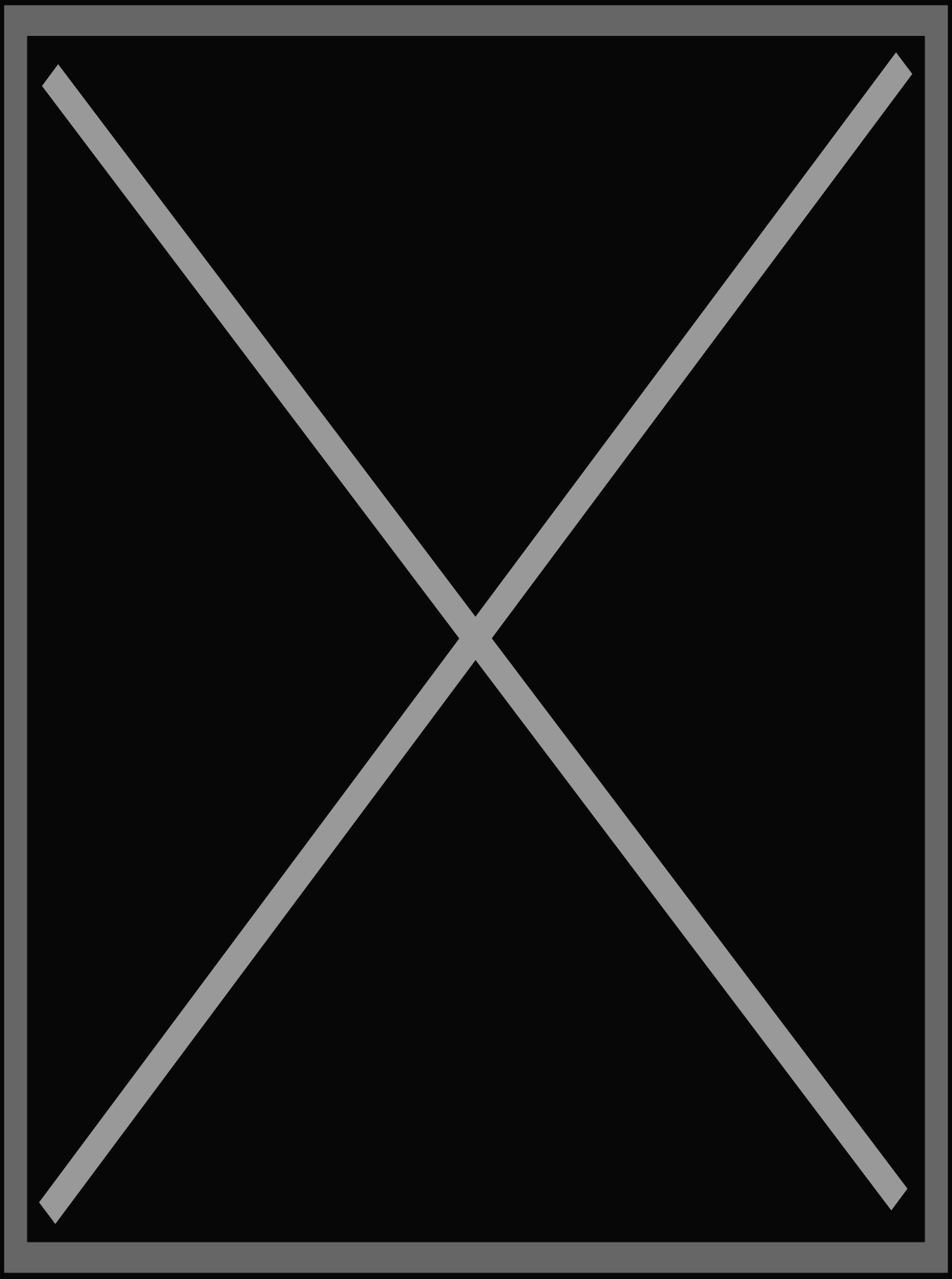
immagine-mixerplanet-apertura-fa20c47d

Una nuova Divina che porta la tradizione romagnola nel cuore di Milano. Si tratta degli Scrigni con “Squacquerone di Romagna Dop” ed erbette di Campo, una new entry pensata appositamente per i clienti di Identità Golose Milano (in via Romagnosi 3, A Milano) che per l’occasione ha ospitato una degustazione curata dall’executive Chef Andrea Ribaldone e dallo special guest Marco Pedron, pastry chef del Ristorante Cracco in Galleria.

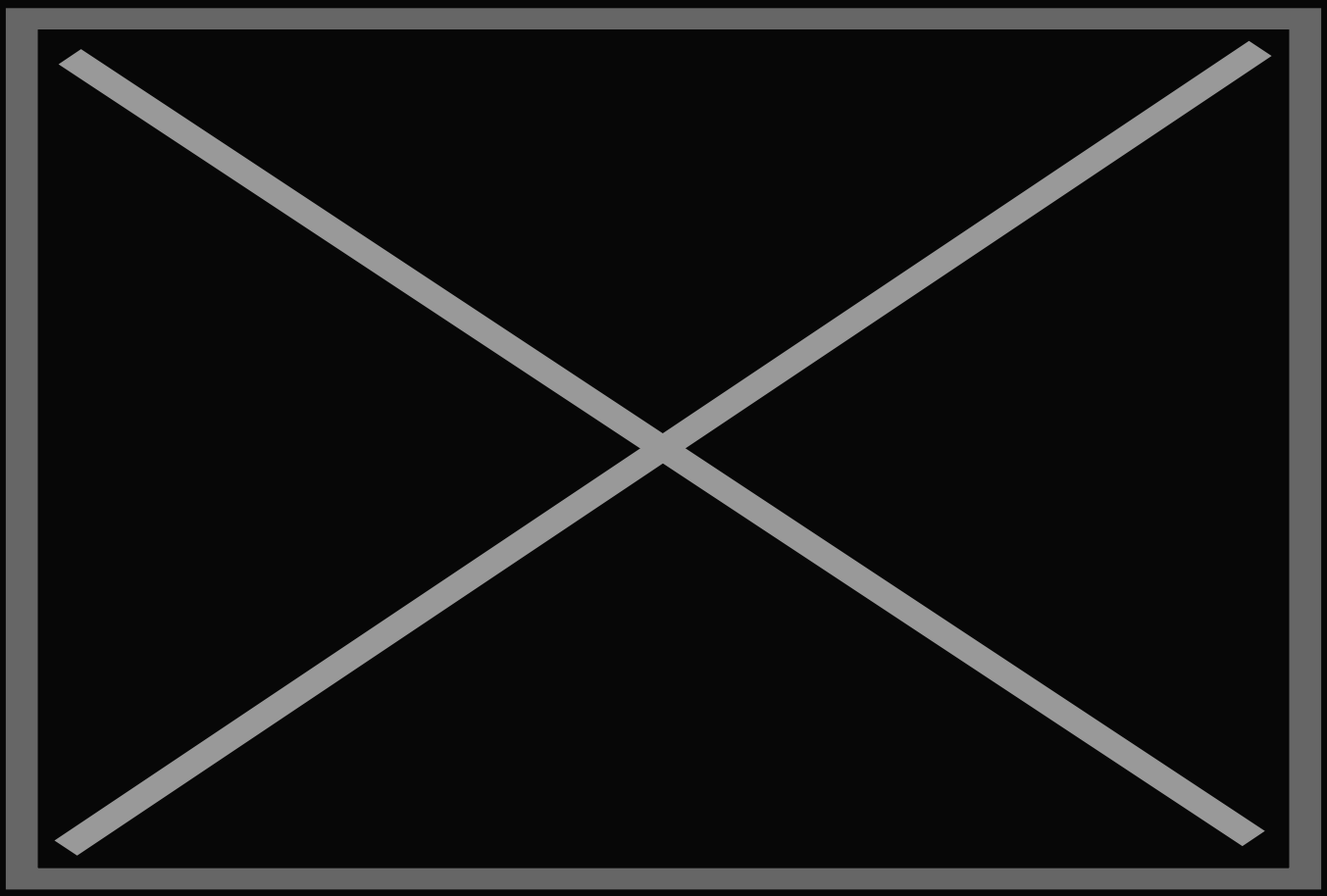
Il top brand di **Surgital Divine Creazioni** si conferma dunque la pasta fresca ufficiale del tempio internazionale della gastronomia, dove a pranzo si potranno assaggiare questi nuovi Scrigni® ricettati in diverse modalità a seconda della stagionalità. Per la prima volta nella storia di Divine Creazioni, la referenza non sarà commercializzata nei normali canali food service, ma degustabile esclusivamente nel menù dell’Hub Identità Golose.



“*Questa nuova Divina suggella il legame che Divine Creazioni ha con Identità Golose* - ricorda **Andrea Bino**, marketing manager Surgital - *l’azienda è sponsor della Guida Ristoranti Identità Golose ormai da una decina d’anni e non fa mai mancare la sua partecipazione alla tre giorni che annualmente chiama a raccolta i migliori chef al mondo (in programma il 21, 22 e 23 aprile c/o MiCo)*".



"*Questa new entry è il frutto di un progetto condiviso tra il settore Ricerca e Sviluppo aziendale e l'* ***executive chef Andrea Ribaldone****, in uno scambio virtuoso di competenze che ha portato a trovare il giusto prodotto per un pubblico ben targettizzato, che cerca un business lunch di qualità in un'area esclusiva di Milano, dove ricercatezza e innovazione sono valori da considerare anche nel food*".



Gli **Scrigni con "Squacquerone di Romagna Dop" ed erbette di campo** omaggiano alcuni dei sapori più identitari del territorio romagnolo: il ripieno, abbondante come in tutte le oltre 30 proposte della linea, contiene anche briciole di piadina, altra tipicità che conferisce al prodotto una consistenza del tutto unica.

Gli Scrigni sono stati scelti perché sono il **formato più prestigioso del brand**, in grado di abbracciare al meglio la farcia in una sfoglia realizzata con 8 uova per chilogrammo di semola, altra caratteristica distintiva di tutte le Divine. I colori variopinti delle erbette donano al piatto gradevolezza estetica, aspetto che il brand tiene in considerazione tanto quanto gli accostamenti innovativi degli ingredienti.

https://www.instagram.com/p/CcArd4gs8Py/

“*Crediamo profondamente nel binomio qualità e innovazione* - ha dichiarato **Claudio Ceroni**, presidente di MAGENTAbureau e fondatore con Paolo Marchi di Identità Golose - *e siamo orgogliosi di avere contribuito attivamente alla creazione di una nuova referenza firmata Divine Creazioni e di portare in tavola un prodotto ad alto valore aggiunto*".

https://www.instagram.com/p/CcArJ8aMxwR/

"*Fin dalla prima edizione del congresso Identità Golose e poi attraverso progetti come l’hub internazionale della gastronomia, ci siamo impegnati nel promuovere l’incontro e la relazione fra i professionisti della ristorazione e i protagonisti dell’agroalimentare di qualità. Con il progetto* ***Identità di Romagna*** *la storica partnership con Surgital si amplifica e individua nuovi importanti orizzonti di sviluppo all’interno di uno spazio come l’hub, naturalmente vocato alla sperimentazione*”.

https://www.instagram.com/p/CcAqxQKMHqY/