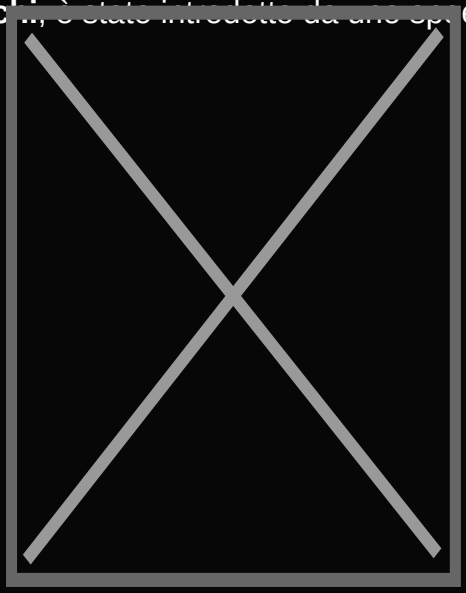
Identità Golose, Michele Lazzarini premiato come migliore sous chef

premiazioni-sous-chef-7e2b1eb7

Surgital, con la linea premium di pasta fresca Divine Creazioni, per il terzo anno ha premiato (in modalità remota) il “**miglior sous chef**” durante la presentazione della **Guida Identità Golose ai Ristoranti d’Autore 2021**, che ha visto la premiazione dei talenti della ristorazione italiana.

In questa edizione il premio è andato a **Michele Lazzarini** del ristorante St. Hubertus dell’hotel Rosa Alpina di San Cassiano in Badia (Bolzano).

Lazzarini ha meritato il titolo per il talento nello svolgere il delicato ruolo di braccio destro del suo chef da oltre otto anni. Una carriera arricchita dalle brevi ma illuminanti esperienze nel Nord Europa e in Sudamerica, che gli hanno permesso di acquisire un bagaglio notevole per la giovane età. Il premio, annunciato da **Federico Quaranta** e consegnato da **Paolo Marchi**, è stato introdotto da uno speech di **Andrea Bino**, marketing manager di Surgital.



[caption id="attachment_184602" align="alignright" width="236"]

Andrea Bino[/caption]

“Divine Creazioni è una linea premium, dedicata ai migliori chef nel mondo, proprio come Lazzarini, che vanta un percorso professionale di tutto rispetto nonostante la giovane età", ha detto Bino. "**Il sous chef è un ruolo fondamentale per la ristorazione**: è lui che si occupa della gestione manageriale della cucina e della brigata. Una mansione complessa e di grande responsabilità, che Surgital supporta offrendo il meglio della sua vasta proposta di pasta fresca surgelata”.

Da sempre Surgital si pone come alleata dei ristoratori, non solo offrendo prodotti surgelati di altissima qualità (pasta ripiena e non, sughi in pepite e altro), ma essenziali anche per una corretta gestione delle scorte, per l’ottimizzazione del food cost e per la sicurezza alimentare. Ben oltre il ruolo di semplice fornitore, Surgital ha instaurato negli anni un rapporto di fiducia con i propri clienti, meritandosi il ruolo di partner con cui condividere la crescita della propria attività.