Tornano anche nel 2019 gli appuntamenti formativi di Surgital

surgital-formazione-eeae2a00

Trasferire cultura di prodotto per impiegare al meglio la creatività e l'expertise culinaria e restituire ai clienti finali ottime referenze in modi sempre innovativi. Questo l'obiettivo di **Surgital** riguardo il **ricco calendario di appuntamenti rivolti a cuochi, chef, distributori, baristi, proprietari di locali** e, più in generale, a tutti gli stakeholder con cui si confronta. La vocazione aziendale alla formazione si manifesta sia nella promozione di iniziative in collaborazione con le più importanti associazioni di categoria, **Fic - Federazione italiana cuochi e Apci** – Associazione professionale cuochi italiani, sia nella creazione della **Fiordiprimi Academy**, il nuovo ciclo di incontri che vede per la prima volta protagonista l'omonima linea. Infine, le fiere che sono per Surgital non solo appuntamenti commerciali, ma anche preziose occasioni per far scoprire e apprezzare a grossisti e distributori le infinite potenzialità delle sue referenze frozen.

Torna la sponsorizzazione di Surgital alla serie di appuntamenti a tema "**La pasta protagonista tra tecnica e innovazione**", il programma didattico di "Formazione continua in cucina" promosso da Fic. Il corso, guidato dall'esperienza della chef della NIC **Debora Fantini**, partito il 28 gennaio, è itinerante, e ha l'obiettivo di spiegare in modo molto pratico, alcune tecniche di preparazione della pasta, sinonimo di tradizione per eccellenza. I partecipanti agli incontri sono tutti cuochi associati Fic che hanno modo di affrontare di volta in volta aspetti molto importanti per l'esercizio quotidiano della loro professione. La linea protagonista degli incontri è Laboratorio Tortellini, marchio storico di Surgital.

In programma per questo 2019 anche "**Dal bozzetto all'impiattamento**", il **corso di food design** di alto livello organizzato da **APCI**. In cucina si mangia anche con gli occhi: la posizione degli alimenti, le geometrie, l'aspetto cromatico e le consistenze sono variabili da tenere sempre più in considerazione per la realizzazione del piatto stesso, che deve rispettare determinati criteri estetici. Protagonista sarà la linea **Divine Creazioni** con una serie di referenze unite dal tratto distintivo dell'eccellenza, anche degli ingredienti D.O.P. impiegati per i ripieni. Gli incontri sono aperti ai soci APCI.

Una partnership, quella con APCI, che si rinnova anche con la terza edizione di Mastershow “La pasta senza uguali” ormai un appuntamento fisso di formazione top level. In ogni appuntamento uno chef stellato e un **pastry chef AMPI** prepareranno ricette che avranno come protagoniste le Divine Creazioni Surgital. Quest’anno il format avrà una nuova formula: saranno tre tappe ambientate in affascinanti cantine, dove di volta in volta sarà presente un **enologo** esperto che proporrà l’abbinamento del vino perfetto per esaltare ogni portata.

Il 2019 è poi l’anno di Fiordiprimi Academy, il tour formativo destinato al target dei **proprietari di bar**, pensato per valorizzare al meglio l’uso del piatto pronto all’interno del locale. Verranno quindi trasferiti concetti che riguardano l’impiattamento, la porzionatura e il servizio, che permettono di rendere estremamente versatile il piatto pronto e trasformarlo facilmente da pietanza per il pranzo ad aperitivo rinforzato, moltiplicando le occasioni d’uso. Obiettivo degli incontri è fornire tutte le informazioni che permettono ai gestori di locali di interpretare il piatto pronto come una risorsa versatile e facilmente gestibile in termini di food cost. Si rinnova la partnership con la scuola **AD HORECA** grazie alla quale si affronterà anche il tema del food pairing: formula di grande successo già lo scorso anno, saranno forniti tanti spunti per abbinamenti creativi e valorizzanti con cockatil.

A tutto ciò si affianca un lungo calendario di **fiere**, già in corso a tutti gli effetti, in cui Surgital è pronta a offrire ai visitatori tutte le informazioni più utili su tutti i propri prodotti, anche sull’innovativo **Riso Precotto Pastasì Soluzioni Express**, in modo da far comprendere appieno tutte le sue infinite potenzialità.

Una pianificazione di azioni formative davvero ricca che porta contenuti e cultura all’interno di tutte le realtà che si occupano di ristorazione. Un modo per custodire, tramandare e rafforzare l’alto valore del Made in Italy, che da anni l’azienda esporta in tutto il mondo attraverso prodotti di altissima qualità e dalla forte componente di servizio.