# Surgital amplia la gamma di paste fresche surgelate. Obiettivo fine dining e fine catering

20250304105439k143-bottonialgamberorosso-fotoricetta-2048x1031-1e34c244

Surgital punta a fine dining e fine catering e lancia il **"Bottone al gambero rosso"**, ultima novità di **Divine Creazioni**, la linea premium dell'azienda romagnola dedicata all'alta ristorazione.

«*Si tratta di un nuovo formato che va molto di moda in questo momento* - speiga a *Mixerplanet* il **brand manager Carlo Tampieri** -. *All'interno c'è il gambero rosso del Mediterraneo, abbiamo cercato un ingrediente molto stagionale perché viene pescato unicamente da settembre a febbraio. Ha un'etichetta molto corta con pochissimi ingredienti: c'è il gambero rosso e la sua bisque, il gambero viene cotto insieme al riso basmati in modo che rimanga profumato e più cremoso. Volutamente non abbiamo messo altre spezie perché vogliamo che siano gli chef a personalizzarla*»

**OCCHI PUNTATI SUL FINE CATERING**

Il marchio **Divine Creazioni**, linea che vuole rappresentare l'incontro tra materie prime ricercate e un processo produttivo che preserva l'artigianalità, ha rinnovato la sua presenza all'interno del congresso milanese Identità Golose. «*L'idea di quest'anno era di proporlo non solo per il fine dining, quindi la ristorazione tradizionale, ma anche come brand di pasta di tendenza nel mondo lifestyle e della moda, entrando negli eventi di lusso, ovvero il* ***fine catering. La nostra pasta che è surgelata, si presta molto bene a questa tipologia di servizio*** *in cui le tempistiche di preparazione sono ridotte, non c'è tempo per sbagliare, va controllato il food cost per numeri elevati e dove serve una qualità costante, un prodotto che sai che è sempre quello con materie prime di assoluta eccellenza, come quelle che utilizziamo noi, che sono DOP o IGP*», continua Tampieri.

L'appuntamento milanese è stata l'occasione anche per accendere i riflettori sula linea **Laboratori Tortellini**, la linea storica con cui è nata l'azienda, con più di 120 referenze tra paste lunghe, corte, all'uovo e ripiene. In questo ambito è stato lanciato **un nuovo tortello con il ripieno di ricciola e un**

**formato tipico siciliano, la busiata**.

Si tratta di paste surgelate, non precotte ma solamente pastorizzate, il cui tempo di cottura va dai 2 minuti per una pasta non all'uovo a un massimo di 5 minuti per una pasta ripiena. Così si riducono drasticamente i tempi di attesa in sala, ma anche gli sprechi. La pasta fresca viene surgelata immediatamente, pezzo per pezzo, così da essere – una volta rinvenuta – come appena preparata. Ed è anche facile gestire con precisione le porzioni, dosando il prodotto con la massima flessibilità.

Le referenze premium sono vendute in **plateau in plastica riciclata e riciclabile. La shelf life delle paste Surgital è di18 mesi**.