

COMUNICATO STAMPA

À LA DÉCOUVERTE DES FIORDIPRIMI® : GRAND SUCCÈS DU FOOD PAIRING PROPOSÉ À RICCIONE COCKTAIL SPRING

Une nouvelle participation de Surgital pour diffuser la culture du repas de qualité au bar, qui devient encore plus agréable grâce au food pairing avec une boisson conçue spécialement

Lavezzola (RA), juillet 2023 - Trois jours consacrés à l'art de la mixologie, mais également à la découverte des façons d'utiliser au mieux les **Fiordiprimi®**, la **gamme de plats cuisinés surgelés en portions individuelles** destinés au canal Bar. Du 17 au 19 juin, la marque Surgital, qui propose des entrées et des plats principaux de la tradition italienne, a participé **avec A.I.B.E.S. - Associazione Italiana Barmen e Sostenitori** - au **Riccione Cocktail Spring 2023**, un événement consacré aux cocktails de qualité, à l'occasion duquel les meilleurs barmen de la ville et les plus célèbres mixologues du pays ont présenté leurs créations, de véritables œuvres d'art dans le verre, tout en faisant de la culture autour du thème. Un objectif en phase avec la philosophie de Fiordiprimi® qui, depuis longtemps, promeut le **food pairing comme valeur ajoutée pour les établissements** : dans l'association entre un excellent plat et un cocktail de haut niveau, ils peuvent trouver la **clé pour rendre leur proposition caractéristique**.

Pour présenter l'**utilisation combinée entre met et boisson**, la scène de viale Ceccarini a accueilli les **chefs de De Gusto, l'Ateneo della Pasta** interne à l'entreprise. Les experts ont expliqué le caractère pratique de l'utilisation des Fiordiprimi® qui, s'ils sont bien présentés, dressés dans des assiettes et associés à un cocktail, se transforment en des alliés idéaux pour des déjeuners complets ou, s'ils sont servis en portions adaptées, deviennent une source d'inspiration pour des apéritifs hors du commun. Les professionnels qui choisissent Fiordiprimi® peuvent en effet compter sur les conseils de Surgital en matière d'utilisation du produit dans une clé contemporaine. Nés pour être servis en portions individuelles, les Fiordiprimi ont démontré toute leur polyvalence d'utilisation au fil du temps : la scène à ciel ouvert du *Riccione Cocktail Spring* a représenté le contexte idéal pour les présenter sous la forme inédite et moderne de covedettes de food pairings intrigants.

Au cours des trois jours très animés de cet événement, les experts de Surgital ont offert des conseils et des démonstrations pratiques sur la manière dont le plat cuisiné peut être interprété en mille versions différentes et devenir ainsi un allié précieux dans les cuisines de divers types d'établissements. Si, d'un côté, le proposer directement dans l'assiette dans laquelle il est emballé et fait revenir demeure très pratique en termes de rapidité et de ressources à consacrer à la préparation, de l'autre, avec un peu de créativité, on a la possibilité de multiplier les occasions d'utilisation, produisant ainsi une marge supérieure.

Le plat cuisiné acquiert ainsi une nouvelle identité, que Surgital désire partager tout d'abord avec les opérateurs du secteur, mais également **diffuser parmi les clients** : en ce sens, Riccione a représenté une scène importante parce que le public a été directement impliqué, en le stimulant à découvrir le produit à la maison, après l'avoir acheté sur la boutique en ligne de l'entreprise qui vient tout juste d'être revisité,

COMUNICATO STAMPA

www.frizer.it : on peut y trouver de nombreuses lignes Surgital de pâtes courtes, longues, farcies, poêlées, des sauces et bien plus encore, pour déguster à la maison les produits habituellement destinés à la consommation professionnelle.

La première édition de RICCIONE COCKTAIL SPRING a été un véritable succès en termes de participation de la part des établissements, des partenaires et des visiteurs qui ont désiré prendre part à cette grande fête collective. Il a marqué le début de la saison estivale, certes, mais il a surtout été l'une des nombreuses façons dont la Romagne a démontré sa grande capacité à s'activer et à recommencer avec joie, avec enthousiasme et avec le sourire, après les jours difficiles qui l'ont touchée.

Avec ses racines plongées en Romagne, dont elle est la représentante dans le monde, Surgital est fière d'avoir participé et contribué au succès de cet événement.