

## COMUNICATO STAMPA

### ALLA SCOPERTA DEI FIORDIPRIMI®: GRANDE SUCCESSO DEL FOODPAIRING PROPOSTO A RICCIONE COCKTAIL SPRING

**Una nuova partecipazione di Surgital per diffondere la cultura del pasto al bar di qualità, reso ancor più piacevole se proposto in foodpairing con una bevanda studiata ad hoc**

Lavezzola (RA), luglio 2023 – Tre giorni dedicati all’arte della mixology, ma anche a scoprire come utilizzare al meglio i **Fiordiprimi®**, la **gamma di piatti pronti surgelati monoporzione** destinati al canale Bar. Dal 17 al 19 giugno, il brand di Surgital che annovera primi e secondi della tradizione italiana, ha partecipato con **A.I.B.E.S. - Associazione Italiana Barmen e Sostenitori** - al **Riccione Cocktail Spring 2023**, evento dedicato ai cocktail di qualità, in cui i migliori bartender della città e i più noti mixologist nazionali hanno presentato le loro creazioni, vere e proprie opere d’arte al bicchiere, e nel contempo fatto cultura intorno al tema. Un obiettivo in linea con la filosofia Fiordiprimi®, che da tempo promuove il **foodpairing come valore aggiunto per i locali** che nell’abbinamento tra un ottimo piatto e un eccellente cocktail possono trovare la **chiave per rendere distintiva la loro proposta**.

Per mostrare l’**uso combinato tra pietanza e bevanda**, sul palco di viale Ceccarini sono saliti gli **chef di De Gusto, l’Ateneo della Pasta** interno all’azienda. Gli esperti hanno spiegato la praticità di utilizzo dei Fiordiprimi® che, se presentati con il giusto impiattamento e abbinati a un cocktail, diventano alleati ideali per pranzi completi, oppure, se porzionati a dovere, fonte di ispirazione per aperitivi diversi dal solito. I professionisti che scelgono Fiordiprimi®, infatti, possono contare sulla consulenza di Surgital in merito all’utilizzo del prodotto in chiave contemporanea. Nati per essere delle pietanze monoporzione, i Fiordiprimi hanno mostrato nel tempo tutta la loro versatilità d’impiego: proprio il palcoscenico a cielo aperto del *Riccione Cocktail Spring* è stato il contesto ideale per presentarli nella veste inedita e moderna di co-protagonisti di intriganti foodpairing.

Durante i vivacissimi tre giorni dell’evento gli esperti di Surgital hanno offerto consigli e dimostrazioni pratiche di come il piatto pronto possa essere interpretato in mille modi diversi e diventare così un prezioso alleato nelle cucine di vari tipi di locali. Se da un lato proporlo direttamente nel piattino in cui è confezionato e fatto rinvenire rimane una grande comodità in termini di velocità e risorse da dedicare alla preparazione, dall’altro con un po’ di creatività si ha l’opportunità di moltiplicare le occasioni d’uso, generando anche una marginalità maggiore.

Il piatto pronto assume così una nuova identità, che Surgital desidera condividere in primis con gli operatori del settore, ma anche **diffondere tra gli avventori**: in questo senso Riccione è stato un palcoscenico importante perché il pubblico è stato coinvolto in maniera diretta, stimolandolo a conoscere il prodotto a casa dopo averlo acquistato sull’e-shop aziendale appena rivisitato, **www.frizer.it**, comodo spaccio online in cui si possono trovare molte delle linee Surgital di pasta corta, lunga, ripiena, in teglia, sughi e molto altro, per assaggiare a domicilio i prodotti solitamente dedicati al consumo professionale.



---

## COMUNICATO STAMPA

La prima edizione di RICCIONE COCKTAIL SPRING è stata un successo di partecipazione, da parte dei locali aderenti, dei partner e delle persone che hanno voluto partecipare a questa grande festa collettiva. Ha segnato l'inizio della stagione estiva certamente, ma soprattutto è stato uno dei tanti modi in cui la Romagna ha dimostrato la sua grande capacità di attivarsi e di ricominciare con gioia, con entusiasmo, con il sorriso dopo i giorni difficili che l'hanno segnata.

Surgital che affonda le sue radici in Romagna e ne è rappresentante nel mondo, è orgogliosa di aver partecipato e contribuito al successo di questo evento.

