

## COMUNICATO STAMPA

### DESCUBRIENDO LOS FIORDIPRIMI®: GRAN ÉXITO DEL “FOODPAIRING” PROPUESTO EN RICCIONE COCKTAIL SPRING

**Una nueva participación de Surgital para difundir la cultura de la comida de calidad en el bar, aún más agradable si se propone en “foodpairing” con una bebida estudiada específicamente**

Lavezzola (RA), julio de 2023 – Tres días dedicados al arte de la “mixology”, pero también a descubrir cómo utilizar de la mejor manera los **Fiordiprimi®**, la **gama de platos listos ultracongelados de una ración** destinados al sector bar. Del 17 al 19 de junio, la marca de Surgital que incluye los primeros y segundos platos de la tradición italiana, ha participado **con A.I.B.E.S. (Asociación Italiana de Bármanes y Patrocinadores)** en el **Riccione Cocktail Spring 2023**, un evento dedicado a los cócteles de calidad, en el que los mejores bármanes de la ciudad y los “mixologists” nacionales más conocidos presentaron sus creaciones, verdaderas obras de arte en copa, y al mismo tiempo contribuyeron a crear cultura en torno al tema. Un objetivo en línea con la filosofía Fiordiprimi®, que desde hace tiempo promueve el **“foodpairing” como valor añadido para los locales**, que en la combinación entre un óptimo plato y un excelente cóctel pueden encontrar la **clave para que su propuesta sea distintiva**.

Para mostrar el **uso combinado entre plato y bebida**, subieron al escenario de Viale Ceccarini los **chefs de De Gusto, el Ateneo de la Pasta** dentro de la empresa. Los expertos han explicado la practicidad de uso de los Fiordiprimi® que, si se presentan con el emplatado adecuado y se combinan con un cóctel, se convierten en aliados ideales para almuerzos completos o, si se racionan correctamente, en una fuente de inspiración para aperitivos diferentes a los habituales. Los profesionales que eligen Fiordiprimi®, de hecho, pueden contar con el asesoramiento de Surgital sobre el uso del producto en clave contemporánea. Nacidos para ser platos de una ración, los Fiordiprimi han mostrado a lo largo del tiempo toda su versatilidad de uso: precisamente el escenario al aire libre del *Riccione Cocktail Spring* ha sido el contexto ideal para presentarlos con el aspecto inédito y moderno de coprotagonistas de intrigantes “foodpairings”.

Durante los tres intensos días del evento, los expertos de Surgital ofrecieron consejos y demostraciones prácticas de cómo el plato listo puede interpretarse de mil maneras diferentes y convertirse así en un valioso aliado en las cocinas de diversos tipos de locales. Si bien proponerlo directamente en el plato en el que está envasado y descongelado sigue siendo una gran comodidad en términos de velocidad y recursos para dedicar a la preparación, por otro lado, con un poco de creatividad se tiene la oportunidad de multiplicar las ocasiones de uso, generando también un mayor margen de ganancias.

El plato listo adquiere así una nueva identidad, que Surgital desea compartir en primer lugar con los operadores del sector, pero también **difundir entre los clientes**: en este sentido, Riccione ha sido un escenario importante porque el público ha estado directamente involucrado, estimulándolo a conocer el producto en casa después de haberlo comprado en el e-shop de la empresa, recientemente renovado **www.frizer.it**, una cómoda tienda online donde se pueden encontrar muchas de las líneas Surgital de pasta



## COMUNICATO STAMPA

corta, larga, rellena, en bandeja, salsas y mucho más, para degustar en casa los productos generalmente dedicados al consumo profesional.

La primera edición de RICCIONE COCKTAIL SPRING ha sido un éxito de participación, por parte de los locales adherentes, de los socios y de las personas que han querido participar en esta gran fiesta colectiva. Sin dudas, marcó el comienzo de la temporada de verano pero, sobre todo, fue una de las muchas maneras en que la región de Emilia-Romaña demostró su gran capacidad para activarse y comenzar de nuevo con alegría, con entusiasmo, con una sonrisa después de los días difíciles que le ha tocado vivir.

Surgital, que tiene sus raíces en esta tierra y la representa en el mundo, se enorgullece de haber participado y contribuido al éxito de este evento.

