

Suplemento al número 1 del 31 gennaio 2010 di Surgelés Magazine

# CONGHELA DO

REVISTA

LA REVISTA DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS Y DEL HELADO PARA RETAIL - DISCOUNT - DOOR TO DOOR  
MAYORISTAS - CONCESIONARIOS - FOODSERVICE - DEPÓSITOS - AGENCIAS - FREEZER CENTER

ENERO/FEBRERO/MARZO

AÑO 2 - Nº 1/12



Lanterna

# Los rellenos y las formas se inspiran en la naturaleza

**LABORATORIO TORTELLINI** • Surgital presenta algunas novedades, de la marca histórica de la empresa, que enriquecen a los más de 130 formatos de pasta fresca congelada propuestos

Este año, Surgital ha presentado algunas novedades en cuanto a los productos de la gama Laboratorio Tortellini, la marca histórica de la empresa que engloba más de 130 formatos de pasta fresca congelada. De tal forma, se incorporan una pasta rellena, los Raviolacci, con lubina y aroma de cítricos, una pasta larga, los Taglierini, y una especialidad regional, los Pici.

La lubina, pescado de pulpa blanca y sabor intenso, fue una elección dictada por la demanda que ha llegado directamente a Surgital del mercado. He aquí, pues, los

Raviolacci con lubina y aroma de cítricos, en los que este pescado se convierte en un relleno delicadísimo con aroma mediterráneo, gracias a la presencia del limón y la naranja. Un producto para toda estación y que no descarta la posibilidad de combinaciones con productos de la tierra tales como champiñones, vegetales y trufas.

Al igual que los rellenos, inspirados en la naturaleza, Surgital se ha inspirado en la ingeniosísima forma del nido para crear sus Taglierini y Pici. Los Taglierini son tiras delgadas

de pasta de sección llana y una anchura máxima de 5 mm. Proceden de la llamada cocina pobre: de hecho, se obtenían de los recortes que quedaban de la producción de raviolis y tortellini y se aprovechaban cocinándolos en el caldo de carne. La masa delgada y el formato estrecho hacen que sean muy delicados y adecuados para condimentos ligeros de pescado o vegetales.

Los Pici, en cambio, son una especialidad regional típica de Italia y proceden del área comprendida entre Siena y Grosseto. Se les llama así porque la masa sencilla de

agua y harina ha de ser "appiccicata" (trabajada hasta quedar algo pegajosa) con las manos y luego estirada, cortada y enrollada hasta obtener fideos gruesos e irregulares. Símbolos de una cocina campesina sencilla, son justamente por ello cada vez más valorados en la actualidad. Si se les quiere condimentar con arreglo a la tradición se han de acompañar con "aglione", una salsa de tomate con ajo en abundancia, o con "salsas de migajas", es decir, pan rallado sofrido. Una opción más: los ragù", sobre todo el de pato.

