



COMUNICATO STAMPA

SURGITAL PREMIA DAVIDE BOGLIOLI, MIGLIOR SOUS CHEF DI IDENTITÀ GOLOSE 2022

Lavezzola (RA), marzo 2022 – Si è tenuta lunedì 7 marzo in **Triennale a Milano** la **presentazione ufficiale della Guida Identità Golose ai Ristoranti d’Autore 2022** in cui si è svolta la premiazione dei talenti della ristorazione italiana. Surgital, con la linea premium di pasta fresca **Divine Creazioni®**, per il quarto anno ha avuto l’onore di premiare il “miglior sous chef”, che in questa edizione è **Davide Boglioli del ristorante Enrico Bartolini al Mudec – Museo delle Culture del capoluogo lombardo.**

Il premio è stato annunciato da Paolo Marchi e **consegnato da Elena Bacchini**, Direttrice Marketing di Surgital: *“È un onore premiare il merito di giovani professionisti come Davide Boglioli. Il ruolo di sous chef è fondamentale perché si occupa della gestione manageriale nella brigata di cucina. Una mansione di grande responsabilità, che Surgital supporta offrendo il meglio della sua vasta proposta di pasta fresca surgelata, come **Divine Creazioni®**, la sua **linea premium** pensata appositamente per gli chef che nel mondo scelgono l’eccellenza”* ha dichiarato Bacchini.

Una **partnership profonda e duratura**, lo dimostra l’accordo grazie al quale **Divine Creazioni®** è la **pasta fresca ufficiale dell’Hub Identità Golose** di via Romagnosi. Da settembre, infatti, le referenze della linea premium di Surgital sono le protagoniste di uno dei più prestigiosi luoghi di culto del cibo.

Ben oltre il ruolo di semplice fornitore, Surgital ha instaurato negli anni un rapporto di grande fiducia con i propri clienti, ponendosi come **partner con cui condividere il percorso di crescita** della propria attività. **Alleata al servizio della ristorazione**, l’azienda propone diversi marchi di pasta fresca surgelata di altissima qualità, ripiena e non, ma anche sughi in pepite e altre referenze ad alto contenuto di servizio.