

COMUNICATO STAMPA

“CONFONDENTE”, IL NUOVO PROGETTO DI ALTA FORMAZIONE IN CUI LA PASTA INCONTRA IL CIOCCOLATO IN AUDACI RICETTE DALL’ANTIPASTO AL DOLCE

Divine Creazioni® di Surgital continua a proporre occasioni formative innovative e sempre all’avanguardia.

Pronti il nuovo ricettario dedicato, una Divina in edizione limitata e un prestigioso concorso

Lavezzola (RA), 3 marzo 2022 – Divine Creazioni® stupisce ancora. Questa volta lo fa con **il cibo degli dei, il cioccolato, abbinato alla pasta**. Il **top brand di Surgital** continua a offrire agli chef stimolanti occasioni di formazione; dopo diverse proposte all’insegna della cucina d’avanguardia, è la volta di “**Confondente**”, progetto che nel nome anticipa ciò che si prefigge: **confondere e stupire i sensi attraverso una sperimentazione audace** che, sfidando ogni convenzione culinaria, impiega il **cioccolato** anche in preparazioni salate e, nello specifico, **con la pasta**. Surgital mette nuovamente a disposizione dei **professionisti del gusto** la sua decennale esperienza, per formarli all’utilizzo di ingredienti apparentemente lontani, ma che, miscelati con sapienza, possono esprimere sensazioni inaspettate.

Confondente prenderà il via nelle prossime settimane con corsi itineranti tenuti dal responsabile del Team Chef De Gusto® Ateneo della pasta di Surgital, uno chef della squadra nazione chef **APCI** e un Pastry chef della **Chocolate Academy Milano** di Barry Callebaut, che presenterà i segreti del cioccolato e quattro ricette (un antipasto, due primi piatti e un dolce) anche attraverso un **cooking show dedicato**. Trattandosi di **alta formazione**, la partecipazione prevede un numero ristretto di corsisti. Ad ognuno verrà consegnato un **esclusivo ricettario con 12 ricette** realizzate ad hoc sul tema, più **una speciale chocolate box** con i 9 cioccolati usati nelle preparazioni, forniti dalla **Chocolate Academy™ Barry Callebaut** di Milano. I consulenti tecnici Surgital saranno disponibili per eventuali follow up e approfondimenti, dimostrando ancora una volta il **legame profondo con i professionisti della ristorazione**, con cui il rapporto va oltre quello di semplice fornitore.

Divine Creazioni® si conferma così un marchio innovatore, alla ricerca costante **dell’eccellenza applicata alla pasta**, questa volta con il fil rouge del cioccolato declinato, grazie al progetto Confondente, in tanti originali utilizzi: **salse a specchio, chips, condimenti o decorazioni**, con accostamenti fuori dall’ordinario per una cucina moderna che lascia il segno. Una sinfonia di **colate, scaglie, spume, fondute e mousse accostate alla pasta**, protagonista di ogni piatto, all’insegna di **nuove esperienze sensoriali e gustative**.

Un progetto che dimostra quanto l’eccellenza sia la **cifra distintiva del brand**, sia per la scelta delle **migliori materie prime** - la sfoglia preparata con otto uova da allevamento a terra per ogni chilo, la semola lavorata nei migliori mulini italiani e i ripieni generosi selezionati fra i migliori DOP italiani - sia nell’artigianalità, conferita dall’irregolarità della forma di ogni pezzo. Ricette ardimentose, che **solo Divine Creazioni®, “La pasta senza uguali”**, può creare.

In occasione di Confondente è in arrivo anche una **nuova Divina in edizione limitata: gli Scrigni® con “Gorgonzola DOP” e Cioccolato Ruby**. Una specialità in cui questi due ingredienti, sapientemente amalgamati, offrono un’esperienza sensoriale che coinvolge gusto, olfatto e vista. Questa nuova referenza è



COMUNICATO STAMPA

anche la protagonista del **concorso "DIVINE RUBY, Vince chi Rosa"**, che da aprile offrirà agli chef la possibilità di vincere i **Pink Ticket** per vivere una lussuosa esperienza nel cuore della Romagna.

