



### **Sogegross sperimenta il fasolaro “ready to eat”**

Lunedì 16 settembre 2019, presso lo spazio Academy Sogegross a Genova, si è svolto un corso di formazione dedicato ai clienti ristoratori del Cash & Carry e mirato ad avere un loro giudizio e le loro osservazioni in merito ad alcune referenze innovative a base di fasolari create dalla Organizzazione Produttori I Fasolari in collaborazione con l’Università di Parma grazie al sostegno del MIPAAFT.

Molti dei cuochi partecipanti hanno gradito i prodotti pronti a cuocere o addirittura “ready to eat” a base di fasolari poiché utili a gestire meglio un prodotto ittico non proprio facile da lavorare, per la facilità d’uso degli stessi con risparmio di tempi e costi del personale e minore scarto del prodotto. Dunque i fasolari pronti all’uso sono risultati interessanti per la maggioranza dei partecipanti sia per la loro praticità d’uso che per la loro qualità in sapore e consistenza. Il dott. Bruno Simonetta, referente qualità del Gruppo Sogegross che oggi dispone di una rete di 21 punti vendita dislocati tra Liguria, Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Lombardia sottolinea due aspetti ulteriori di interesse in merito a questo tipo di prodotti: shelf life più lunghe e filiera più corta con un rapporto davvero diretto tra produttori e distributori.