



Comunicato Stampa

## **I SOTTACETI DI MORGAN: TRE NUOVE RICETTE PER CHI AMA I SAPORI FORTI**

**Comune denominatore de *L'Essenziale Sotto Aceto*, *L'Aromatico in olio* e *Le Cipolline in rosa* la presenza dell'aceto e dell'acqua di mare**

Nasce la nuova linea ***I Sottaceti*** de ***La Giardiniera di Morgan***, tre ricette verticali create per chi ama i gusti netti ed è alla ricerca di un sapore schietto e pungente. Tre prodotti accomunati dalla presenza decisa dell'**aceto**, non mitigata dalla combinazione con lo zucchero, e dalla sostituzione del sale con l'**acqua di mare purificata ad uso alimentare**, ricca di preziosi sali minerali e povera di sodio. I *Sottaceti* sono composti da ***L'Essenziale Sotto Aceto***, da ***L'Aromatico in olio*** e dalle ***Cipolline in Rosa***.

“Sono tre ricette - spiega **Morgan Pasqual**, titolare de *La Giardiniera di Morgan* - fortemente volute da me e da mia moglie Luciana. Tre prodotti creati per chi ama i sapori decisi e senza mediazioni. Con i *Sottaceti* abbiamo voluto metterci di nuovo alla prova e soddisfare le richieste dei consumatori che già ci apprezzano per le Giardiniere, ma che allo stesso tempo sono alla ricerca di un *non agrodolce*. In più l'acqua di mare bilancia e dona personalità, permettendoci di giocare con il gusto e di dare alla verdura mille sfumature diverse”.

***L'Essenziale Sotto Aceto*** racchiude in vaso carote, peperoni rossi, peperoni gialli, finocchi, cipolline, foglie di capperi immerse nell'acqua di mare, nell'aceto di mele e nel succo d'uva concentrato. Da assaggiare con salumi di maiale con grasso, carni bollite, cotechini e salumi cotti, oppure con sardine, acciughe e sgombri conservati o freschi.

***L'Aromatico in olio*** è invece composto da carote, peperoni rossi, peperoni gialli,

finocchi, sedano, sedano rapa, acqua di mare, succo d'uva concentrato, Aceto Balsamico di Modena IGP Giuseppe Giusti, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole. Questa ricetta ricca e opulenta si accompagna perfettamente a salumi, carni bollite, acciughe e sgombro conservato.

Le **Cipolline in rosa**, assieme all'aceto di mele e all'aceto di frutti di bosco, danno vita a sapori nuovi e curiosi. Si possono gustare da sole per un aperitivo, ma sono ottime anche per arricchire un'insalata. Perfette in compagnia di carni bianche, bollite o arrosto, di grigliate di carni di maiale, di tonno fresco o di formaggi erborinati. Inoltre, per ogni confezione di Cipolline venduta, parte dell'incasso sarà destinato al sostegno della Fondazione Veronesi e del suo progetto *Pink is Good*, dedicato alla prevenzione e allo studio del tumore a seno, utero e ovaie.

La **Giardiniera di Morgan** nasce nel 2005 nel Ristorante 5 Sensi a Malo (Vicenza). L'idea è quella di accompagnare un piatto a base di maialino. La Giardiniera viene talmente apprezzata e richiesta dai clienti, che si fa strada ben presto l'idea di produrne una versione da asporto da portare a casa. Un prodotto artigianale che ha visto il suo successo crescere nel tempo, fino alla decisione, del 2012, di ricavare un apposito laboratorio specializzato dove produrre *La Giardiniera di Morgan*. Nelle 2013 chiude il Ristorante ma La Giardiniera anno dopo anno cresce e si moltiplica per cinque: una ricetta differente dedicata a ogni componente della famiglia Pasqual: Morgan, il papà, Luciana, la mamma, e i figli Giada Maria, Giovanni, Annapaola. Comune denominatore delle cinque varianti è la croccantezza, grazie alla selezione della materia prima e alla cottura separata di ogni singolo ortaggio. Accanto alla Giardiniera nascono altri prodotti in agrodolce, con edizioni limitate secondo la stagionalità.

*Press info:*  
*Chiara Brunato*  
*chiara@studiocru.com*  
*371 3350217*

*Davide Cocco*  
*davide@studiocru.it*  
*392 9286448*