“Le eccellenze” di Morgan Pasqual

La storia di uno chef di successo che ha abbandonato le cucine per diventare imprenditore. Nasce così “La Giardiniera di Morgan“, una linea di verdure in barattolo tagliate a mano, cotte separatamente, prive di additivi e conservanti.

Morgan Pasqual e la moglie Luciana Silvestri.

Nessuno ti regala niente; lo sa bene **Morgan Pasqual**, che si è lasciato alle spalle una decennale esperienza come chef del **Ristorante Cinque Sensi a Malo** (Vicenza), per inseguire un nuovo sogno, divenuto in breve tempo un caso di successo.

Nata per accompagnare un piatto a base di maialino, **La Giardiniera di Morgan** rappresenta la sfida dell'eclettico chef che, interpretando i gusti di amici e commensali, ha concepito un prodotto lavorato in modo "sartoriale".

La Giardiniera di Morgan

Ogni ricetta dell'azienda riflette le caratteristiche di ciascun membro della famiglia, e tutte le giardiniere hanno in comune la croccantezza, perché «*sono realizzate con verdure tagliate a mano, cotte separatamente, prive di additivi e conservanti*».

Lo si capisce immediatamente assaggiando il prodotto, frutto sia della grande creatività di Morgan, sia del gruppo di lavoro (24 dipendenti) impegnato nel laboratorio di Malo, che realizza **90.000 vasetti di giardiniera** e un **fatturato di 3 milioni di euro**. Un successo andato ben oltre ogni aspettativa, con 4000 i clienti italiani e almeno un centinaio di esteri.

Nel laboratorio si utilizzano materie prime certificate, a partire dalle verdure, tutte dell' **Organizzazione Produttori Ortofrutticoli Veneto**, ma anche l'olio del Garda e il sale naturale di Cervia.

Altri prodotti dell'azienda di Malo (Vi)

Oltre alla Giardiniera, che ha ricevuto prestigiosi riconoscimenti, ci sono altri prodotti di qualità, come i "**Monovarietali in agrodolce**", le **cipolle di Morgan Pasqual**, gli stagionali in olio (asparagi bianchi, radicchio tardivo) e le salse della famiglia, golose e molto versatili.

Ma non finisce qui: nel 2018 nasce una linea di prodotti dedicati a chi ama i sapori decisi, "Le eccellenze", tra cui **PinkKimonio**, un vasetto rosa di rapanelli rossi in agrodolce e **Pinzimonio**, una rivisitazione del tradizionale pinzimonio in vasetto nero.

PinkKimonio: rapanelli rossi in agrodolce.

Nello specifico, il PinKimonio, lanciato a marzo in occasione della Festa della Donna, collabora con il progetto nazionale "Pink is good" della **Fondazione Umberto Veronesi**, dedicato alla ricerca per il tumore al seno. Un'iniziativa a cui Morgan Pasqual e la moglie Luciana Silvestri hanno subito aderito, prolungando l'impegno anche per ottobre, il mese della prevenzione dei tumori femminili.

Melanzana Rossa di Rotonda DOP

L'ultima creazione gastronomica è la **Melanzana Rossa di Rotonda DOP**, al suo debutto in

questi giorni a **Milano Golosa** con Davide Paolini.

Melanzana Rossa di Rotonda Dop

Se alla vista sembra un pomodoro, in realtà è un **ortaggio della Basilicata** con un gusto leggermente piccante, la cui ricetta, abilmente interpretata da Morgan Pasqual, coniuga le note agrodolci e il retrogusto amarognolo, in un mix perfetto.

Assai versatile, la Melanzana Rossa di Rotonda DOP è ideale per valorizzare piatti semplici, ma gustosi, come la **Millefoglie di Morgan Pasqual** di cui lasciamo la ricetta.

Millefoglie di Morgan Pasqual.

Ingredienti

- Melanzana sossa di Rotonda DOP
- Caprino fresco o robiola piemontese
- Mandorle siciliane
- Basilico viola.

Procedimento

1. Intervallare le fette di melanzane rosse con una bella dose di formaggio a vostro gusto, caprino o vaccino; tritate le mandorle e aggiungete qualche foglia di basilico.
2. Stabilite la vostra altezza preferita e accompagnate la torre gastronomica con pane caldo e carni bianche cotte alla griglia per un piatto unico dal sapore mediterraneo, da abbinare a un vino bianco aromatico altoatesino o un vino aromatico del sud.

Una vera delizia, un piatto fresco e delicato, in grado di conquistare tutti; come i biscotti salati “ **Panperapè**”, in vari gusti (cipolla, mandarino-pomodoro, sesamo, mirtillo, e spezie). Ideali per l’aperitivo o come semplice snack, escono tutti dal laboratorio di Morgan Pasqual e a breve saranno in commercio.

La Giardiniera di Morgan
Via Pacinotti, 2, 36034 Malo (Vi)
Sito web

Data di creazione
17/10/2018
Autore
cinzia-dalbrolo