 

*FoodAddiction in Store fa tappa nelle Marche*

**Dolci divagazioni: chiacchierata sul mondo nascosto del cioccolato e laboratorio gratuito con Paolo Brunelli, il migliore gelatiere d’Italia secondo Dissapore**

**Scavolini Store San Benedetto Del Tronto**
Via Pasubio 72, 63039 San Benedetto Del Tronto (AP)

**Sabato 24 febbraio – dalle 17:30 alle 19:00**

*Aperto al pubblico, ingresso gratuito*

**FoodAddiction in Store** è il nuovo tour di eventi dedicati alle bontà gastronomiche del Bel Paese, organizzato da iFood, Dissapore e Bbq4All in collaborazione con Scavolini, che quest’anno spalanca le porte dei suoi showroom a tutti gli amanti della buona cucina. Didattica, laboratori, degustazioni e show-cooking: ogni evento è un’esperienza culinaria raffinata, perfezionata dalle sapienti mani di food blogger, food coach e artigiani del cibo, per conoscere e apprendere tutti i segreti della cucina italiana.

**L’appuntamento**

Il tour gastronomico che attraverserà tutto lo stivale fa tappa nelle Marche. L’appuntamento gratuito e aperto al pubblico è in programma **sabato 24 febbraio** **a partire dalle 17:30** presso lo Scavolini Store di San Benedetto del Tronto. Tutti gli amanti del dolce sono chiamati a raccolta per partecipare ad un laboratorio dedicato al cioccolato, in compagnia del maestro gelatiere e cioccolatiere **Paolo Brunelli**, primo gelatiere d’Italia nella classifica annuale redatta dal noto sito gastronomico, Dissapore.com. L’artista del dolce accompagnerà il pubblico in un viaggio alla ricerca della ganache perfetta, svelando tutti i segreti del cioccolato e presentando due dolci ricette da replicare a casa. Al termine dell’evento, i più golosi potranno deliziare il palato con un assaggio imperdibile.

**L’ospite speciale**

Folgorazione, innamoramento, passione. Da 15 anni Paolo Brunelli non può fare a meno del cioccolato. Caratterizzato e influenzato da una ricerca quasi maniacale del gusto, Paolo nasce come gelatiere per poi diventare anche un esperto cioccolatiere. Nella sua carriera è stato direttore artistico del Gelato Artigianale Festival di Agugliano, ha partecipato a Identità Golose e a Terra Madre 2016 nella ‘Via del Gelato’ - Salone del Gusto di Torino ed è tra i soci fondatori (insieme ad Andrea Soban e Alberto Marchetti) della Compagnia Gelatieri, di cui è Presidente. Ottiene prestigiosi riconoscimenti tra cui i *‘tre coni’ da Gambero Rosso* con la menzione speciale per il miglior gelato al cioccolato d’Italia e da Dissapore come miglior gelateria d’Italia. Sono famose la sua ‘Crema Brunelli’ che ha ottenuto il riconoscimento ‘Premio gourmet 2011’ e la ‘Torta Brunelli’, presentata in occasione di Expo. Grazie a Italian Gourmet, la sua arte gelataia è racchiusa nei libri ‘Avanguardia Gelato’ e ‘Gelateria per tutte le stagioni’. Ad oggi vanta numerose collaborazioni per l’accostamento del cioccolato e del gelato con produzioni artigianali di altri settori e ha due punti vendita nelle Marche.

**Il tema e la ricetta**

Protagonista indiscusso dell’evento, il **cioccolato**, declinato in tutte le sue forme, gusti e colori. Il dolce per antonomasia che mette d’accordo tutti. Nella stagione fredda il cioccolato è di sicuro uno degli alleati più dolci; grazie al magnesio aiuta a combattere quel senso di stanchezza che il periodo invernale porta con sé, ma soprattutto **riscalda l’anima e il cuore**.

Durante il laboratorio **Paolo Brunelli** insegnerà come creare un cioccolatino che raggiunga un equilibrio di bellezza, profumo e gusto tale da farlo sembrare perfetto. Non solo parole e curiosità. Il maestro metterà in pratica i suoi insegnamenti realizzando due gustose ricette alla portata di tutti: un **classico tartufino** e una golosa **spalmabile al cioccolato bianco**.

**La location**

Location d’eccezione è lo Scavolini Store San Benedetto del Tronto in via Pasubio, 72 (SS.16) che copre una superficie di 300mq; al suo interno si possono scoprire le collezioni per l'arredo cucina e living tra cui Carattere, Foodshelf, Motus, LiberaMente, Diesel Social Kitchen e per l'arredo bagno come Aquo, Font, Idro, Lagu e Rivo. Lo Scavolini Store di San Benedetto del Tronto è nato dalla storica collaborazione tra Scavolini e i fratelli Ivan e Paride Gandini che, affiancati da personale qualificato e con elevata esperienza nel settore dell’arredo, sapranno fornire la giusta soluzione per arredare la casa.

**La mappa del tour**

<https://www.foodaddiction.it/public/mappa/index.php>

**Scavolini**

Scavolini nasce a Pesaro nel 1961 grazie all’intraprendenza dei fratelli Valter ed Elvino Scavolini e in pochi anni si trasforma da piccola azienda per la produzione artigianale di cucine in una delle più importanti realtà industriali italiane. Nel 1984 Scavolini conquista la leadership del settore in Italia, che tutt’ora detiene.

In poco tempo, ha raggiunto dimensioni considerevoli e oggi dispone di un insediamento industriale che, a livello di Gruppo, raggiunge i 240.000 mq (di cui 110.000 coperti) dove lavorano oltre 660 dipendenti. Il risultato dell’impegno aziendale è dimostrato dal fatturato di Gruppo, che ha raggiunto nel 2017 i 215 milioni di euro. Inoltre, l’indotto costituito dai fornitori di parti componibili, che negli anni è cresciuto attorno all’Azienda, è oggi una realtà importante per il territorio locale.

**Dissapore – Niente di sacro tranne il cibo**

Oggi in Italia Dissapore.com è tra le voci del web più autorevoli nel mondo dell’informazione gastronomica, letto e navigato sia dai professionisti del settore alimentare e che dai “gastrofissati”, sempre più numerosi in Italia. Ha rivoluzionato il modo di scrivere di cibo, andando oltre le apparenze, smitizzando i luoghi comuni, con il vantaggio di rimanere indipendenti. Con 19 milioni di visite annue, 31 milioni di pagine visite e 1 milione e mezzo di letture al mese, Dissapore.com è un potente web influencer, con un intuito eccellente nel riconoscere i fenomeni emergenti o le tendenze e le abitudini in grado di affermarsi. Con l’ingresso in società dell’editore NetAddiction, Dissapore.com intraprende una nuova sfida, confermando l’attitudine al cambiamento e all’innovazione nel modo di raccontare il cibo: più notizie quotidiane, liste approfondimenti e inchieste in un flusso continuo di articoli, immagini e video vivacizzato da un mix di approfondimenti, scandali, intrattenimento e ironia supportato da un investimento corposo in comunicazione sui social media.

Febbraio 2018

**Ufficio stampa NetAddiction - Elettra PR**

*Monica Lodi* – monica.lodi@elettrapr.it – Cel. 392 99972675

*Ilenia Franchi* – ilenia.franchi@elettrapr.it – Cel. 393 9079914

**Ufficio stampa Scavolini - Studio Roscio**

Via Bistolfi, 49 20134 Milano

Tel. 02 3450212 - press@scavolini.com