


SCAVOLINI**home**
cooking iFood

3 OTTOBRE ORE 17:00 - SHOWCOOKING EVENT CON **DENISE DELLI**

 Scavolini Store Tivoli Terme - Via Tiburtina Valeria km 22.300 - 00019 TIVOLI TERME (RM)

L'inaugurazione del nuovo Scavolini Store Tivoli Terme

“Dopo il successo degli scorsi anni, il tour organizzato da iFood e Dissapore, in collaborazione con Scavolini e dedicato alle bontà culinarie del bel paese, riparte: il progetto @home esce dai confini della cucina di casa per tornare negli store di tutta Italia. Food blogger, food coach e artigiani del cibo incontrano importanti wedding planner, influencer di home decor e fit influencer per esperienze culinarie ricche di nuove tendenze, consigli per l'arte della tavola e per il Do It Yourself, combinando gusto e dieta sana.

L'appuntamento

Dopo mesi di lockdown passati a sperimentare in cucina, è tempo di affidarsi nuovamente ai professionisti del settore con un'inaugurazione: il tour gastronomico @home sbarca nel nuovo Scavolini Store Tivoli Terme alle porte di Roma con un appuntamento gratuito dedicato alla buona tavola. Sabato 3 ottobre, a partire dalle 17:00, Denise Delli, ex concorrente di Masterchef, porterà ai fornelli creatività e passione per uno show-cooking alla scoperta di diversi metodi di cottura.

L'inaugurazione dello Store sarà l'occasione per tornare a cucinare in compagnia e in completa sicurezza, mantenendo le dovute distanze e rispettando tutte le norme anti Covid. La partecipazione è libera, senza

necessità di prenotazione.

Il tema e la ricetta

Tanti ingredienti per combinazioni insolite e originali: kiwi, zenzero, erba cipollina, asparagi, ravanelli, lamponi, taccole e pimpinella per un tonno in olio cottura con verdure croccanti in osmosi.

Durante lo show-cooking il pubblico accompagnerà Denise Delli in un viaggio culinario alla scoperta di diversi tipi di cottura e preparazioni. Uno fra tutti l'olio cottura, tecnica curiosa che deriva da un'antica tradizione per la conservazione degli alimenti. Questo metodo prevede di immergere l'alimento nell'olio caldo e a lungo, senza friggerlo, per mantenerne intatti aromi e sapori. L'osmosi è invece il processo chimico-fisico alla base di ogni marinatura. Sbianchire verdure, disidratare radici e fare estratti di frutta: la chef Denise Delli svelerà tutti i segreti per arricchire il proprio ricettario e diventare cuochi provetti.

L'ospite speciale

Denise Delli, originaria di Pisa, ha 37 anni e già due vite vissute, la prima come Clinical Risk Manager, la seconda – dopo l'avventura a Masterchef – proprio come chef. Dopo il talent culinario ha infatti cambiato lavoro, gestito un ristorante e presto aprirà un ristorante tutto suo. È inoltre docente di cucina, consulente per la ristorazione e personal chef.

La location

Lo Scavolini Store Tivoli Terme è un nuovo concept espositivo Scavolini. Lo showroom si estende su una superficie di 500 mq in cui sono protagoniste alcune delle collezioni best-seller e le ultime novità Scavolini, tra cui le nuovissime DeLinea e Mia by Carlo Cracco e i programmi cucina LiberaMente, Carattere, Sax e Favilla e, per l'arredo bagno, i nuovissimi modelli Juno e Tratto e gli evergreen Aquo e Rivo. Uno staff professionale e altamente qualificato affianca il cliente dalla progettazione dell'arredo all'assistenza post-vendita.

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 2012 nasce il progetto Scavolini Bagno, frutto della volontà dell'azienda di soddisfare una precisa istanza del mercato, che da tempo richiedeva la fornitura di soluzioni ad hoc per questo ambiente. Negli anni la proposta di Scavolini si è ampliata ulteriormente, arrivando ad includere anche una vasta gamma di soluzioni dedicate alla zona living, con un'offerta che si articola in soggiorni integrati e indipendenti, per un "home total look". In poco tempo, l'azienda ha raggiunto dimensioni considerevoli e oggi dispone di un insediamento industriale di 204.000 mq (di cui 90.000 coperti) dove lavorano 700 dipendenti. Il risultato dell'impegno aziendale è dimostrato dal fatturato del Gruppo, che ha raggiunto nel 2018 i 222 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.

Netaddiction

Netaddiction è? una media company italiana, nativo digitale, che da più di 20 anni produce contenuti per il web. Oggi in Italia è tra le realtà editoriali indipendenti più vivaci e dinamiche del WEB. Fiore all'occhiello dell'offerta food dell'editore sono Dissapore.com ed iFood.

iFood – Infinito amore per il cibo

iFood è un collettivo di oltre 150 foodblogger che raccontano il cibo come un'esperienza che si condivide attraverso la fotografia, il viaggio e i libri. Trasformare l'infinito amore per il cibo in contenuti editoriali e social di eccellenza è la sua mission. iFood è anche una collana di libri di cucina, distribuita in librerie fisiche e online.

Dissapore – Niente di sacro tranne il cibo

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. Il sito parla al lettore che vuole sapere dove e cosa mangiare in città e come acquistare al supermercato. È un caso editoriale sui generis, poiché si rivolge ad un pubblico eterogeneo, fatto di appassionati e di addetti ai lavori. Prima dissacrante, oggi autorevole, Dissapore si sta affermando come guida al gusto moderno, in tutte le sue forme grazie ad un team di food editor che ne hanno sposato la filosofia.

Creatività e gusto per il grande ritorno degli show-cooking firmati iFood

Laboratorio in tavola: lezioni di cucina con Denise Delli per l'inaugurazione del nuovo Scavolini Store Tivoli Terme

DOVE Scavolini Store Tivoli Terme Via Tiburtina Valeria km 22.300 – 00019 Tivoli Terme (RM)

QUANDO sabato 3 ottobre – dalle 17:00 alle 18:30

@HOME COOKING IFOOD: laboratorio culinario e metodi di cottura

“. Lo rendono noto gli organizzatori.

[Read More](#)
