

## Pane burro e marmellata: ecco il gelato di Marco Lupi



**19 MAGGIO, ORE: 16:30 - SHOWCOOKING EVENT**

con  
**MARCO LUPI**

Scavolini Store Savona - Via Nizza 162R - 17100 Savona (SV)

**Scavolini Store Savona**

Via Nizza 162R, 17100 Savona

**Sabato 19 maggio – dalle 16:30 alle 18:00**

*Aperto al pubblico, ingresso gratuito*

**FoodAddiction in Store** è il 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 sta attraversando lo stivale arriva in Liguria per la prima volta. L'appuntamento gratuito e aperto al pubblico è in programma **sabato 19 maggio a partire dalle 16:30 presso lo Scavolini Store Savona**. Protagonista del laboratorio di cucina è il noto gelatiere di Dissapore Marco Lupi e il suo pane burro e marmellata... ovviamente sotto forma di gelato artigianale. Un gelato delizioso che sa di ricordi e rievoca la classica merenda d'infanzia. Tutti i curiosi sono invitati a vedere la creazione di questo gusto, tanto semplice nella sua forma tradizionale quanto bizzarro nella sua versione gelataia. Incuriositi e affascinati, gli ospiti potranno gustare un dolce assaggio e ritrovare un sapore naturale e genuino.

### L'ospite speciale

Cremeria Sestri Gelato Naturale. Ad aprirla, a Sestri Ponente nel 2013, Marco Lupi con la moglie. Oggi è una delle gelaterie migliori della città. Il segreto? La qualità: materie prime selezionate e prodotti freschi di stagione. Molti prodotti sono bio, e in bottega non entrano semilavorati, addensanti chimici e coloranti. Il primo segno per riconoscere una buona gelateria secondo Marco Lupi è trovare gusti in linea con la stagionalità.

### Il tema e la ricetta

Pane burro e marmellata è un must dell'infanzia di ognuno di noi. Sapori semplici che sanno stregare il palato e mettere d'accordo tutti, grandi e piccini. E se tutto ciò diventasse un gelato? Marco Lupi mostrerà al pubblico la creazione di questo nuovo squisito gelato. Zero conservanti, zero semilavorati, a chilometro zero. Insomma, naturale e genuino al 100%, fresco e con frutta di stagione. Provare per credere.

### La location

Lo Scavolini Store Savona – situato in Via Nizza, 162/R a Savona - è un punto

vendita dedicato esclusivamente a cucine e bagni Scavolini di cui rappresenta la filosofia e lo stile. Al suo interno è possibile trovare alcune delle novità della gamma Scavolini come Carattere, Diesel Social Kitchen, Flux Swing, Foodshelf e Motus per l'arredo della zona giorno e i modelli Aquo, Baltimora, Lagu e Rivo per la zona bagno. Lo showroom è gestito dai fratelli Monica e Claudio Schiavini che collaborano già da parecchi con Scavolini e che, con grande professionalità e competenza, ti seguiranno in tutte le fasi dell'acquisto, dalla progettazione al montaggio fino al post vendita per realizzare la tua casa dei sogni.

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.





Ufficio stampa NetAddiction - Elettra PR

Monica Lodi – [monica.lodi@elettrapr.it](mailto:monica.lodi@elettrapr.it) – Cel. 392 99972675

Ilenia Franchi – [ilenia.franchi@elettrapr.it](mailto:ilenia.franchi@elettrapr.it) – Cel. 393 9079914

Ufficio stampa Scavolini - Studio Roscio

Via Bistolfi, 49 20134 Milano

Tel. 02 3450212 - [press@scavolini.com](mailto:press@scavolini.com)