







## L'inaugurazione dello Scavolini Store a Ciampino

Al via il tour @home iFood con l'inaugurazione dello Scavolini Store Ciampino Naked Cake al gusto caprese: le dolci rivisitazioni della pastry blogger di iFood Valentina Cappiello in uno show-cooking gratuito

DOVE Scavolini Store Ciampino Via Appia Nuova, Km21 – 00047, Marino (RM)

QUANDO sabato 29 febbraio – dalle 18:00 alle 19:30

@HOME COOKING IFOOD: i segreti della pasticceria

Dopo il successo dell'anno scorso, il tour organizzato da iFood e Dissapore, in collaborazione con Scavolini e dedicato alle bontà culinarie del Belpaese, si rinnova nel format e cambia veste: il nuovo progetto si chiama @home ed esce dai confini della cucina per aprire le porte degli altri ambienti della casa. Le sapienti mani di food blogger, food coach e artigiani del cibo incontreranno importanti wedding planner, influencer di home decor e fit influencer. Le esperienze culinarie si arricchiranno così di nuove tendenze in tema matrimonio, consigli per l'arte della tavola, del Do It Yourself, del gardening e pillole per una forma fisica perfetta, combinando esercizio ed dieta sana.

### L'appuntamento

Il nuovo tour @home alla scoperta delle delizie gastronomiche italiane parte dal Lazio. Per l'occasione la cake designer di iFood Valentina Cappiello inaugurerà il nuovo Scavolini Store Ciampino con uno show-cooking spettacolare ed estremamente goloso in programma sabato 29 febbraio a partire dalle 18.00. La pastry blogger famosa per le sue torte nude napoletane, conquisterà il pubblico con uno dei suoi cavalli di battaglia: una mud cake rivisitata al gusto caprese. Gli ospiti potranno aiutare Valentina nella preparazione del dolce e degustarlo nella fase di assaggio finale.

### Il tema e la ricetta

La pastry blogger Valentina Cappiello stupirà i palati dei più golosi con una sua personale variante della classica caprese al cioccolato: la torta nuda caprese al limone con crema pasticcera. Prendendo ispirazione dal maestro pasticcere Iginio Massari, Valentina ha rivisitato la ricetta originale in versione mud cake con una farcitura di delicata crema pasticciera al limone. Cioccolato bianco, limone e mandorle per tre soffici strati di pura dolcezza. Il risultato è un dolce soffice, scenografico ed equilibrato nei sapori grazie alla freschezza donata dal limone.

### L'ospite speciale

Pastry blogger e cake designer napoletana, Valentina Cappiello si dedica completamente alla pasticceria all'età di 30 anni, iniziando come autodidatta e scoprendo la sua vera passione per i dolci. Inizia con il cake design per poi specializzarsi nella pasticceria italiana, napoletana e anglosassone. Nel 2012 apre il blog La Ricetta Che Vale, una cake boutique dove racconta il buono e il bello delle sue creazioni dolciarie. Ama definirsi una produttrice seriale di torte e di sogni e una ricercatrice di bellezza. Valentina è inoltre co-autrice del libro Le Fluffose e autrice del libro Nude per ogni occasione, entrambi editi da iFood.



### La location

Scavolini Store Ciampino è nuovo concept espositivo Scavolini. Lo showroom propone una superficie di ben 500 mq interamente dedicata alle collezioni cucina, bagno e living: in mostra i modelli Mia by Carlo Cracco, Delinea, Carattere, Favilla Mood e LiberaMente per la cucina e il living e le collezioni per l'arredo bagno Tratto, Magnifica, Aquo e Rivo. L'esperienza di acquisto sarà resa unica in questo nuovo format: personale altamente qualificato, area kids, area relax, ampio parcheggio, per godersi al meglio il viaggio nel mondo Scavolini.

