

# I food blogger visti da vicino, al Salone del Mobile le star bergamasche

LINA D'AMBROSIO MARCO DE PADOVA

Salone del Mobile  
Mostra di Arredamento e Design

PADIGLIONE B  
SPAZIO SCAVOLINI

**SHOWCOOKING**  
**18 novembre**  
**2017**  
dalle 17.30 alle 19.00

Special Guest  
**VATINEE SUVIMOL**  
Food blogger e autrice de  
"La mia storia Thai"

**SCAVOLINI**  
iFood inStore  
powered by  
**iFood**

Dopo 11 mesi di tour, 85 tappe in tutta Italia, l'iFood inStore approda al Salone del Mobile di Bergamo. Un'occasione per mostrare di che pasta sono fatti i blogger di iFood e come le cucine Scavolini rendano un "cuoco della domenica" un grande chef anche a casa propria.

Il progetto Scavolini "iFood inStore" è il blog tour che per tutto il 2017 ha coinvolto i clienti Scavolini per un'esperienza gourmet tra buon cibo e design.

Sabato 18 novembre, dalle 17.30 alle 19, nello stand dello Scavolini Store Bergamo, i blogger **Lina D'Ambrosio**, bergamasca di nascita, milanese d'adozione, e **Marco De Padova** condurranno uno show-cooking e coinvolgeranno il pubblico nella preparazione di diverse ricette e finger food.

L'evento vede la presenza anche di una special guest legata a Bergamo: **Vatinee Suvimol**, responsabile editoriale del progetto iFood e blogger di talento, vive e lavora in città e sarà presente per raccontare la sua esperienza nel mondo del web e per dare preziosi consigli sulla cucina fusion e thailandese, di cui parla anche nel blog A Thai Pianist.

Nei 192 mq di stand saranno presentate alcune delle collezioni

più rappresentative della gamma Scavolini per l'arredo cucina, living e bagno. In esposizione le cucine Carattere, Diesel Social Kitchen, Favilla, LiberaMente, Mood e Motus, il living LiberaMente e i modelli Aquo, Lagu, Qi e Rivo per l'arredo bagno.

Con il pensiero già puntato ai pranzi e alle cene natalizie, Lina suggerisce una ricetta semplice per preparare degli antipasti o finger food. Armati di un fedele alleato, sarà tutto un gioco da ragazzi: la pasta sfoglia infatti permette grande creatività in cucina. La prima ricetta quindi coinvolgerà il pubblico nella preparazione di cestini di pasta sfoglia ripieni di mousse, alla mortadella per i buongustai, al tonno o al salmone per i "sushi addicted" o ai carciofini per i palati vegetariani.



Con Marco si andrà a valorizzare una pietanza classica delle festività, il cotechino, che diventa il ripieno per dei bocconcini di pane, dal gusto leggermente speziato e piccante grazie a due salse a base di maionese con semi di senape o wasabi.



Lina D'Ambrosio, che ha anche origini campane per un melting pot di tradizioni culinarie, nella vita di tutti i giorni è una grafica, ma la sua passione per la cucina l'ha spinta ad aprire il blog Spadellatissima – More than food, dove propone ricette sfiziose, recensioni di ristoranti e dispensa consigli per preparare piatti senza glutine.

Marco De Padova è un eventologo, manager del food&beverage e, per chi segue il suo blog In cucina con il Direttore, è IL Direttore, dove recensisce ristoranti e locali, incontra chef e personaggi di punta del panorama della cucina italiana.

Il Gruppo Scavolini, nato nel 1961 e dal 1984 leader nel settore dell'arredamento in Italia, oggi dispone di un insediamento industriale che raggiunge i 240.000 mq dove lavorano oltre 660 dipendenti. Nel 2016 il fatturato ha raggiunto i 220 milioni di euro. iFood.it è invece la nuova realtà editoriale nativa del Web, che raccoglie in un unico sito oltre 280 food-blogger. La passione dei blogger, unita all'esperienza nell'editoria digitale di NetAddiction, attivo nel settore da oltre 15 anni, ha dato vita al nuovo portale e a un network che racconta il cibo come un'esperienza che si condivide attraverso la fotografia, il viaggio e i libri. iFood.it raggiunge ogni mese più di 1 milioni di utenti unici e oltre un milione di utenti attraverso i social network.

## **SHOW-COOKING**

**DOVE:** XV Salone del Mobile di Bergamo – Padiglione B Stand Scavolini

**QUANDO:** Sabato 18 novembre – dalle 17.30 alle 19

Aperto al pubblico, ingresso libero. Al termine del live, degustazione gratuita delle ricette.