

11 aprile 2014

Comunicato Stampa

Genova Per Voi partecipa al Salone del Mobile sabato 12 aprile a Milano

Genova Per Voi varca i confini liguri per spostarsi in Lombardia in occasione di quello che è considerato l'evento mondano dell'anno: la Design Week, meglio nota come Salone del Mobile (fino al 13 aprile a Milano). I prodotti freschi promossi da Genova Per Voi sono stati infatti selezionati dal Gruppo SPAR Arreda che li ha voluti protagonisti del pranzo di sabato 12 aprile presso lo Stand B25 – E24, Padiglione 15, che ospita le nuove collezioni SPAR Arreda delle linee giorno, notte, cucine e junior.

In questa occasione, clienti ed espositori, potranno assaggiare un grande classico della cucina genovese: le trofie al pesto fornite da *Genova Per Voi*. Inoltre, per chi volesse approfondire la conoscenza dei prodotti tipici liguri, lo stand ospiterà una esposizione che riassume la grande varietà di prodotti proposti da *Genova Per Voi*.

Genova Per Voi coglie l'occasione per lanciare i nuovi canali social!

Oltre al sito www.genovapervoi.it e alla fanpage su Facebook http://on.fb.me/1iVisTv, che giorno dopo giorno sta ottenendo sempre più fan, sono finalmente attivi i profili su Twitter: http://bit.ly/1bnq1zH, Tumblr: http://bit.ly/1edpYKL e Instagram: http://bit.ly/1eoih4L, realizzati grazie al contributo fotografico dell'Art Director Alessandro Manfredini, a cura dello Staff Laboratorio delle Parole.

Alcune idee per rendere speciale la Pasqua.

La tavola pasquale a Genova presenta numerose specialità la cui preparazione richiede tempo ed abilità, tra queste: le lattughe ripiene in brodo, la cima e l'arrosto di capretto. Non manca mai sulla tavola, la regina delle feste pasquali: la torta Pasqualina.

Genova per voi, tra i molti prodotti disponibili sul sito, consiglia per la Pasqua: **salame di Sant'Olcese**, leggermente affumicato, da gustare con fave fresche; barchette di uova sode - unite ai tuorli **la Tapenade**, ponete l'impasto nel mezzo albume sodo, guarnite con una foglia d'ulivo o d'alloro a mo' di vela, e irrorate con **olio al basilico**. Nella sezione gastronomia, inoltre ,con ordini entro lunedì 14, potete assicurarvi la **torta Pasqualina** fresca da portare sulla vostra tavola pasquale.