Milano, 22 Luglio 2015

**Il Mix perfetto:**

**va in scena “La Foodblogger & lo Chef*”***

**Situazione**: una serata milanese di mezza estate tra il verde e i divani di una terrazza esclusiva: il roof garden all’ottavo piano del Westin Palace da dove ammirare lo skyline milanese in totale relax, meglio se gustando qualcosa di buono.

**Il padrone di casa: Dixan**

**L’occasione**: presentare **Dixan Power-Mix** una novità che “mixa” il meglio in fatto di bucato, rappresentandolo attraverso il “mix” del meglio nel mondo dei fornelli.

**Sceneggiatura**: un viaggio attraverso ricette, sapori, tradizione e innovazione da cui scaturirà un menù inedito preparato appositamente per questa serata. Un **cooking mix *show a quattro mani*** che anticiperà quello che gli ospiti potranno poi gustare durante la serata.

**Interpreti:** due straordinari protagonisti del gusto, **Sonia Peronaci**, la Foodblogger, creatrice del blog Giallozafferano che ha all’attivo oltre 4 milioni di utenti unici al mese e **Claudio Sadler**, lo Chef pluristellato tra i più conosciuti d’Italia.

**Il presentatore**: un frizzante conduttore esperto di buona tavola, **Tinto**, al secolo Nicola Prudente, storica voce di Radio Rai 2 Decanter con l’inseparabile partner e amico Federico Quaranta.

**Colpo di scena**: Sadler e Peronaci non hanno mai lavorato assieme! Dixan li ha “mixati” per la prima volta!

**L’antefatto**:due geni della cucina che non potrebbero essere più diversi nella loro storia. Sonia, figlia di un ristoratore, ha sviluppato la sua passione in casa e l’ha fatta conoscere a tutt’Italia attraverso un modo nuovo di usare la rete. Claudio arriva dalla grande scuola europea dell’alta cucina e gestisce locali famosi tra vip e gourmet.

Eppure entrambi hanno molto in comune: la capacità di innovare partendo dalla tradizione e dall’eccellenza italiana, ponendosi sempre nuove sfide e nuovi obiettivi.

**La trama**: in questa serata speciale si troveranno insieme in un doppio show cooking live, che li vedrà preparare tre piatti letteralmente “a quattro mani”. Nessuna sfida, anzi: ognuno dei protagonisti collaborerà con l'altro, mettendo a frutto tutta la propria esperienza, e, pungolati anche dalle domande di Tinto, riveleranno al pubblico anche qualche segreto.

La particolarità del menù è che tutti i piatti sono ispirati a ciò che connota Dixan Power-Mix: l'unione tra polvere e liquido per un risultato perfetto. Ma, nello spirito della serata, sono anche tipici della tradizione italiana: si comincia con la ***Fregola sarda allo zafferano con polvere di semi di finocchio con un ragù di gallinella di mare al peperoncino****.*Si prosegue con una ***Insalata di polpo, fagiolini e patate con pesto nel barattolo****,*presentata agli ospiti con un vero *coup de théâtre,* e infine il dessert, ***Insalata di frutta compressa con gel di aloe****.*

**L’anteprima**: **Irene Larcher**, Direttore Marketing Laundry & Home Care di Henkel Italia, presenterà al pubblico il nuovissimo **spot** di Dixan Power-Mix, che sarà presto programmato sulle principali reti nazionali. Prodotto in esclusiva per l'Italia, rappresenta una fase nuova rispetto alla tradizione di comunicazione del marchio e conferma l’importanza che la novità ha per Dixan. Già dai primi di Luglio è partita la campagna Outdoor davvero impattante per chi frequenta i mezzi pubblici. Dixan Power-Mix è ben presente in metropolitana con un treno intero dedicato sulla Linea Verde, sulle pensiline alle fermate degli autobus e sui tram di tutta Milano.

È stata inoltre realizzata una piattaforma on-line dedicata: [Http://dixanlamiascelta.donnad.it](http://dixanlamiascelta.donnad.it).

**L’intervista doppia: La Foodblogger & lo Chef**

**D. Qual è la tua idea di Mix in cucina?**

***Sonia*** *Tradizione e innovazione. Adoro la cucina tradizionale e semplice; mi piace però l’idea di trasformare un piatto regionale in qualcosa che ne conservi le caratteristiche salienti ma con ingredienti o forme diverse. Mi diverte trasformare il dolce in salato e viceversa. Qualche esempio? La cassata di verdure e gli arancini di riso venere e frutti di mare.*

***Claudio*** *Una ricetta può essere un’espressione di vari tipi di pensiero. L’evoluzione di una cottura per esaltare il semplice ma accattivante sapore di un ingrediente o l’insieme di tanti prodotti che giocando in contrasto o in parallelo sanno generare sensazioni gustative importanti. Questo è il mix in cucina per me.*

**D. Il vostro cooking mix show inizia con la preparazione della “Fregola sarda allo zafferano con ragù di mare”: una ricetta molto originale ed invitante. Come vi dividerete i ruoli nel prepararla?**

***Sonia*** *Quando abbiamo pensato a questo piatto mi piaceva l’idea di confrontarmi con questa pasta tipica della Sardegna che ha caratteristiche davvero speciali. Io la cucinerò in brodo**vegetale, profumandola di zafferano per poi aromatizzarla con polvere di semi di finocchio. Alla fine della cottura aggiungerò olio, soia, un poco di aceto bianco e una spolverata di grana Padano.*

***Claudio*** *Io invece mi occuperò del ragù: abbiamo già preparato dei filettini di gallinella di mare e un brodetto con verdure, la stessa gallinella e pomodoro. Ora bisogna aggiungere il ragù alla pasta di Sonia e impiattare il tutto, completandolo con polvere di semi di finocchio, un pizzico di peperoncino, un filo di olio di oliva e un tocco di tonno bonito.*

**D. Continuerete con l’”Insalata di polpo, fagiolini e patate con pesto nel barattolo” riservandoci una sorpresa. Potete parlarcene?**

***Sonia*** *Più che a una sorpresa abbiamo pensato a un piccolo coup de théâtre in onore di Dixan e dei suoi più di 50 anni di storia a fianco delle famiglie italiane.*

***Claudio*** *Ebbene sì,**abbiamo deciso di cucinare un’insalata di Polpo monoporzione…in una lavatrice. In realtà c’è un trucco, ma non ve lo sveleremo certo prima.*

**D. Infine il dessert: “Insalata di frutta compressa con gel di aloe”. Qui invece la sorpresa è tecnologica, vero Claudio?**

***Claudio*** *Mi ha sempre affascinato come la tecnologia possa aiutare la cucina. In questo caso useremo una macchina per sottovuoto in modo da concentrare tutto il sapore della frutta. Melone, ananas, anguria rilasceranno i loro succhi mentre vengono schiacciati, ma poi, lasciati sotto pressione, lentamente i succhi saranno riassorbiti. Il risultato? Il doppio del sapore mentre la frutta diminuisce di volume, diventando così “concentrata” proprio come Dixan Power-Mix.*

***Sonia*** *Adesso il piatto va completato:**metteremo succo di aloe e rosa in gelatina, un sorbetto al mango e una schiuma di succo di ciliegie e barbabietole. Poi una spolverata di polvere di piselli ed è pronto per essere servito.*

**Chi sono**

**Sonia Peronaci**

Milanese, Sonia Peronaci inizia a cucinare nel ristorante del padre a 6 anni.Dopo aver lavorato in pub, villaggi turistici e come commercialista, nel 2006 fonda con il marito Francesco Lopes il sito internet e video blog di cucina *Giallo Zafferano*.

Il progetto ottiene da subito un grande successo: nel 2011 raggiunge due milioni di utenti unici al mese enel 2013 supera i quattro milioni.

Sonia Peronaci diventa sempre più popolare anche grazie ai social network e YouTube, dove *Giallo Zafferano* pubblica dal 2009 video-ricette anche in inglese e spagnolo. Nel frattempo pubblica per Mondadori il libro *Le mie migliori ricette* e *Divertiti cucinando*, tiene un corso di web marketing dell'Università Cattolica e va in televisione con il programma *In cucina con Giallozafferano:* in ogni puntata propone una delle ricette del sito, illustrando tutti i procedimenti.

**Claudio Sadler**

E’ uno degli chef più conosciuti in Italia per la cucina creativa e accurata, basata sulle tradizioni della classica cucina regionale, reinventata di volta in volta. La stessa innovazione si ritrova anche nelle strumentazioni utilizzate in cucina. Apre il suo primo locale a Pavia nel 1982, quella che fu la “Locanda Vecchia Pavia” mentre durante i periodi estivi, gestisce il ristorante Vela Blu a Portisco in Costa Smeralda. Nel 1986 apre “Osteria di Porta Cicca” di Ripa di Porta Ticinese a Milano, dove, nel 1991 viene insignito della sua prima stella Michelin. Il locale si sposta in via Troili, sempre nella zona dei Navigli milanesi dove rimarrà per undici anni e dove acquisirà la seconda stella (2002). La stessa cultura italiana è stata portata dallo chef in terra giapponese, a Tokyo, dove è stato aperto un ristorante che porta l’insegna Sadler e a Pechino in piazza Tien’anmen. Ha al suo attivo sei grandi libri di ricette.

**Tinto, Nicola Prudente, il presentatore**

Pugliese, ma toscano d'adozione, laureato in Scienze della Comunicazione allo [IULM](https://it.wikipedia.org/wiki/IULM) di Milano, dal 2003 conduce con Fede ([Federico Quaranta](https://it.wikipedia.org/wiki/Federico_Quaranta)), [Decanter](https://it.wikipedia.org/wiki/Decanter_%28programma_radiofonico%29) su [Radio2](https://it.wikipedia.org/wiki/Radio2) [Rai](https://it.wikipedia.org/wiki/Rai). Dal 2005 realizza con Fede servizi televisivi a tema enogastronomico per [Linea Verde](https://it.wikipedia.org/wiki/Linea_Verde_%28programma_televisivo%29) su [Rai 1](https://it.wikipedia.org/wiki/Rai_1). Nel 2009 la coppia conduce anche Magica Italia, Turismo e Turisti, su [Rai 1](https://it.wikipedia.org/wiki/Rai_1) e Fuori di gusto (di cui è coautore) su la7. Nel 2014 è conduttore del programma di Rai 2 "Un pesce di nome Tinto" dedicato ai prodotti ittici. Fede e Tinto sono anche gli ideatori del primo corso "on air" gratuito per imparare a conoscere il vino "Sommelier ma non troppo" in collaborazione con AIS Bibenda Roma, diventato un libro di successo.

**Henkel**

Henkel opera a livello mondiale con marchi e tecnologie di qualità in tre settori di business: Laundry & Home Care, Beauty Care e Adhesive Technologies. Fondata nel 1876, Henkel detiene posizioni di leadership sia nel settore dei prodotti di largo consumo sia in quello dei prodotti per l'industria con marchi noti quali ad esempio Dixan, Testanera e Loctite. Henkel impiega circa 50.000 collaboratori in tutto il mondo e, nell’anno fiscale 2014, ha conseguito un fatturato pari a 16.4 miliardi di euro e un utile operativo, depurato dagli effetti di cambio, pari a 2.6 miliardi di euro. Le azioni privilegiate sono quotate presso la Borsa tedesca secondo l'indice DAX.

**Henkel Italia**

Nata nel 1933 con il nome di Società Italiana Persil SpA, Henkel Italia si è sviluppata e affermata nel mercato italiano perseguendo con la stessa tenacia obiettivi economici, ecologici e sociali. Oggi è una realtà produttiva e commerciale con 6 stabilimenti e circa 1.100 dipendenti impegnati nel fornire prodotti e servizi innovativi e di elevata qualità, sia ai consumatori finali sia ai clienti industriali.

# Ufficio Stampa Henkel Divisione Detergenza Lead Communication

# Simona Di Bianco Telefono + 39 02.860616

Telefono +39. 02.3579.2352 Anita Lissona 335.49.89.93

simona.dibianco@henkel.com Alberto Angelino 338 62.32.374

www.henkel.it alberto.angelino@leadcom.it