

Affinità elettive o affinità aromatiche? Le anime gemelle si incontrano a tavola a San Valentino con Pink Lady®, che quest'anno aprirà eccezionalmente le porte di 3 aziende agricole produttrici delle proprie mele per **offrire a tutti gli innamorati un sorprendente menu d'autore, a base di mela Pink Lady® ed insospettabili accostamenti di gusto ispirati all'analisi sensoriale del Foodpairing®**, una scienza innovativa che attraverso accurate analisi molecolari permette di scoprire le naturali affinità degli alimenti, suggerendo così nuovi abbinamenti, deliziosamente insoliti.

Le coppie che parteciperanno a questo romantico **Laboratorio del Gusto "Ama come Mangi"** impareranno a conoscere meglio la mela Pink Lady® e ad usarla in modo davvero creativo, grazie ai consigli di **3 giovani e talentuosi chef emergenti italiani** che stupiranno gli invitati con un cooking show dedicato ai **Pink Lady®'s Best Pairings**, cioè gli abbinamenti di gusto più interessanti, sorprendenti e convincenti scoperti dal Foodpairing® per la mela **Pink Lady®** – come il granchio reale o i funghi porcini – da gustare in via del tutto eccezionale nel giorno di San Valentino presso **l'Azienda agricola della famiglia Donati a Faenza (RA)** in compagnia di **Andrea Caporizzi**, pioniere degli chef a domicilio, esperto gourmet e fondatore di *Home Cooking* oppure presso **l'Azienda agricola della famiglia Zecchin a Gavello (RO)** in compagnia di **Massimo Martina**, chef del ristorante *Il Fiorile* di Borghetto di Borbera, protagonista del format *Running Chef* o ancora presso **l'Azienda agricola della famiglia Zelger a Montagna (BZ)**, in compagnia di **Alessandro Bellingeri**, chef del ristorante *Osteria de l'Acquarol* in Val di Fiemme e miglior Chef Emergente d'Italia 2012.

L'iniziativa gratuita è riservata ad un numero limitato di coppie, ma per partecipare basta collegarsi alla pagina Facebook di Pink Lady® (www.facebook.com/pinkladyeurope) e seguire le istruzioni per prenotare un tavolo presso una delle

strutture designate, approfittando di questa occasione irrinunciabile fino ad esaurimento dei posti disponibili.

L'esperienza promessa da Pink Lady® è una novità che coniuga emozione, scienza e alta cucina, confermando l'importanza di un dialogo diretto con i propri consumatori attraverso specifici momenti di incontro formativi e coinvolgenti, per condividere il piacere di un viaggio senza fine nel gusto della mela Pink Lady® e scoprire le sue incredibili potenzialità gastronomiche, stimolando sia il cuore che la mente nel primo Laboratorio del Gusto dedicato alla mela Pink Lady® e ai suoi valori.