





## #Love #Eat #Share

# LOVETHESIGN FESTEGGIA L'ARRIVO IN ITALIA DI SUPPERSHARE

Amore per il design, alti cibi e sharing economy per golosi in una cena evento

Uscire per trovarsi in un ristorante con persone conosciute. O condividere con gente nuova gli spazi di una casa, ogni volta diversa, che esprimono la cultura, l'anima, la passione per il design e la cucina dei rispettivi proprietari. Nel cuore di **LOVETHESIGN** la scelta è scontata: *be cool, stay home* è il credo dell'e-commerce che ha creato un nuovo modo di acquistare design originale e rendere unica la propria casa. Del tutto immediata l'affinità con **SupperShare - Open your Kitchen**, fenomeno delle cene gourmet condivise nato a San Francisco nell'autunno 2013, combinando impegno sociale, *sharing economy* e ospitalità innovativa.

Alcuni mesi fa, al primo incontro con i fondatori della start up statunitense, LOVEThESIGN s'innamora del concetto di sharing e di amore per la casa che il progetto porta con sé. Nasce l'idea di festeggiare l'arrivo in Italia di SupperShare aprendo le porte del loft LOVEThESIGN di via Mecenate a Milano, con una prima cena inaugurale condivisa, questa volta su invito, le prossime aperte al pubblico. Le basi: grande design, alti cibi, cucina stellata, incontro reale di entità digitali. Il tema: eccellenze italiane, tra nord e sud.

Insieme per accogliere SupperShare in Italia, alcuni partner capaci di esprimere il meglio della gastronomia e del design italiani. Lo **Store Online di Eataly**, con cui LOVEThESIGN ha recentemente iniziato una collaborazione di co-marketing basata sulla comune vocazione per la qualità, il forte orientamento verso l'e-commerce e l'espressione di amore per lo stare in casa, partecipa con una selezione speciale di materie prime, ma anche di prodotti unici, come la mozzarella fatta in casa nel negozio di Milano Smeraldo, e con una degustazione dei migliori vini della **Cantina Fontanafredda**. Protagonista nella cucina allestita nel loft per l'occasione, **Pasquale Laera, executive chef** de **La Rei Ristorante al Boscareto Resort&Spa** di Serralunga d'Alba (una stella Michelin) diretto da Antonino Cannavacciuolo. Il giovane chef si esprime in una cena live che ripercorre l'essenza di sud e di nord, di Langa e di Puglia tipica della sua cucina.

Il mondo del design si esprime in ogni spazio, con gli arredi già presenti nel loft LOVEThESIGN e in aggiunta con un allestimento speciale, creato insieme a diversi brand partner dell'e-commerce, per accogliere gli ospiti in una casa unica, suggestiva e spettacolare. Tavoli di grande estro con il tableware **Seletti** e **Zanotto Nives**; illuminazione disposta su misura da **Flos**; l'arte di **Gufram**, alcuni pezzi di punta del catalogo **Berto Salotti**.

Contatti per la stampa: Marzia Gandini | ThinkPR Comunicazione | marzia@thinkpr.it | +39 3483123980

CATERING LA REI www.ilboscaretoresort.com

FONTANAFREDDA www.fontanafredda.it FLOS www.flos.com SELETTI www.seletti.it ZANOTTO NIVES www.zanottonives.com

GUFRAM www.gufram.it BERTO www.bertosalotti.it





















## **SupperShare**

# www.suppershare.com

SupperShare è la start up statunitense nata nell'autunno 2013 a San Francisco da un'idea di Roberto Scaccia e Nicola Lioce, rispettivamente CEO e CTO. Dopo il grande successo negli USA, SupperShare si espande in Italia, vista la nazionalità dei fondatori e lo status di patria del buon cibo. Il fenomeno social parte dalla città simbolo per il piacere della tavola, Bologna, con un evento di lancio al pubblico il 15 luglio, un itinerario goloso da percorrere grazie a una mappa in tante case aperte a tutti per l'occasione.

Piattaforma innovativa per la promozione del territorio in *sharing economy* attraverso la comunità locale, SupperShare coinvolge tre gruppi fondamentali. La comunità degli host, che organizzano pranzi, cene o altri appuntamenti culinari presso le proprie abitazioni, stabilendo tema, numero di partecipanti e costo. Dall'altra parte la comunità attiva degli ospiti, persone curiose, turisti italiani o stranieri che vogliono provare le identità culturali e la cucina di una città, entrando in contatto diretto con gli abitanti. Terzo elemento è una rete di associazioni no profit locali. Ogni host propone a SupperShare uno o più enti che vengono verificati dalla piattaforma, e ai quali l'host stesso deve riconoscere parte delle entrate ricavate dagli eventi che organizza.

#### **LOVETHESIGN**

### www.lovethesign.com

Il mondo digitale e i social non diminuiscono le relazioni nel mondo reale: ne creano di nuove e inaspettate. Con il primo SupperShare d'Italia LOVEThESIGN apre le porte del loft di via Mecenate, sua sede e showroom, ponendo i presupposti per nuovi intrecci fra mondo virtuale e reale. Laura Angius, Vincenzo Cannata, Simone Panfilo, i tre fondatori della start up, trasformano la sede da luogo operativo a luogo anche sociale: da qui in avanti il loft sarà aperto al pubblico in varie occasioni, per eventi legati al mondo del design, nuovi SupperShare, incontri tra design lovers provenienti dalla grande comunità online.

L'e-commerce: dal Made in Italy alle nuove tendenze internazionali, dai grandi marchi alle eccellenze dell'artigianato. LOVEThESIGN è un luogo dinamico dove si possono acquistare i prodotti che rispecchiano la moda del momento, i pezzi intramontabili e iconici del miglior design italiano, ma anche leggere storie e interviste, trovare spunti e consigli per l'arredamento della propria casa. LOVEThESIGN, piattaforma di riferimento per l'home design italiano, conta oltre 230mila fan su Facebook, comunica quotidianamente con un milione di persone, sia attraverso il web che attraverso l'applicazione mobile, capace in pochissimo tempo di generare più del 25% del traffico.

L'obiettivo è lo stesso dal primo giorno: offrire ogni giorno nuove ispirazioni di design per la casa tramite un'intensa e continua attività di scouting.























### **Eataly**

## www.eataly.it

L'idea alla base di Eataly è semplice: creare grandi luoghi conviviali dove cibi e bevande di alta qualità si possono comprare, mangiare e studiare. La società nasce nel 2002 e dopo cinque anni apre il primo punto vendita a Torino; parallelamente Eataly crea e acquisisce partecipazioni in aziende di produzione di cibi di alta qualità instaurando così un rapporto diretto tra produttore e distributore.

Oggi esistono 24 Eataly nel mondo: 11 in Italia, 10 in Giappone, 2 negli Stati Uniti, uno a Dubai e uno ad Istanbul.

Nel 2013 Eataly lancia lo Store Online (shop.eataly.it) che propone un catalogo di oltre 2.000 prodotti, con consegna in Italia e in Europa. Le attività digital del gruppo sono gestite a livello mondiale da Eataly Net, start-up nata nel 2013, partecipata da Eataly, dal fondo di venture capital 360 Capital Partners e da Franco Denari, Amministratore Delegato della società.

In Europa in questa prima fase Eataly Net si è focalizzata sul mercato italiano, ma è in programma a breve l'espansione verso altri paesi, con il lancio di una nuova versione del sito localizzata anche in lingua inglese e tedesca. Oltre all'Europa lo Store Online è attivo anche in USA e Giappone attraverso il supporto di partner esterni.

L'apertura al mercato online è perfettamente in linea con quello che è sempre stato il più grande obiettivo di Eataly: dimostrare come i prodotti di alta qualità possano essere a disposizione di tutti, facilmente reperibili e a prezzi sostenibili.

Eataly vuole anche raccontare i volti, i metodi produttivi e la storia delle persone e delle aziende che fanno gli 'alti cibi' che costituiscono il meglio dell'enogastronomia. Anche quest'obiettivo trova il suo naturale sviluppo attraverso il web: le schede dei prodotti, i profili delle aziende, le ricette e i video andranno sempre di più ad arricchire il sito, incrementando la funzione informativa e di approfondimento che affiancherà l'attività di vendita online.

Contatti per la stampa: Marzia Gandini | ThinkPR Comunicazione | marzia@thinkpr.it | +39 3483123980















