**MILANOPRIDE 2019**

**DELIVEROO A FIANCO DEL MILANO PRIDE PER SOSTENERE L’UGUAGLIANZA E I DIRITTI SENZA DISCRIMINAZIONI**

**Deliveroo anche per quest’anno è sponsor ufficiale del MilanoPride, la manifestazione dell’orgoglio LGBTQIA che animerà Milano dal 21 al 30 giugno.**

**Deliveroo sostiene l’uguaglianza senza discriminazioni diventando “DELOVEROO” e tingendo il logo e tutti i suoi device con i colori del Rainbow da sempre simbolo del Pride.**

**Per celebrare il Pride anche a tavola, Deliveroo lancia una speciale “Rainbow cake” firmata da Sonia Peronaci disponibile in esclusiva sulla sua piattaforma.**

*Milano, 18 giugno 2019* – **Deliveroo**, il servizio di food delivery che consente di gustare a domicilio i piatti dei propri ristoranti preferiti, è sponsor ufficiale del **MilanoPride 2019**, la manifestazione dell'Orgoglio LGBTQIA promossa dalle associazioni LGBT del Coordinamento Arcobaleno e dal C.I.G. Arcigay Milano, che animerà la città durante la Pride Week dal 21 al 30 giugno con eventi culturali, sociali e d’intrattenimento legati dal filo rosso del rispetto e della valorizzazione delle differenze.

Anche per quest’anno Deliveroo non ha voluto mancare nel sostenere la manifestazione trasformandosi in **DELOVEROO**, cambiando il nome etingendo con i colori rainbow il logo e tutti i suoi device (sito internet, app e canali social).

*“Siamo orgogliosi di essere anche quest’anno a fianco del Milano Pride, offrendo il nostro piccolo contributo nel sostenere l’uguaglianza e i diritti di tutte le persone contro ogni discriminazione”*  commenta **Matteo Sarzana**, General Manager di Deliveroo Italy**.** *“Sappiamo benissimo che mangiare è un atto d’amore e come l’amore, il filo conduttore della manifestazione, anche il cibo non ha genere, è universale e rende felici. Per questo sin dal nostro primo giorno a Milano abbiamo creduto in questa manifestazione e anche quest’anno non potevamo mancare”.*

La novità di quest’anno di Deliveroo per celebrare il Pride è **una speciale Rainbow Cake** ideata e firmata da **Sonia Peronaci**, celebre foodblogger, e creata in collaborazione con [**Pasticceria Clivati**](https://deliveroo.it/it/menu/milano/tortona/pasticceria-clivati0101).

La **Rainbow Cake** è una torta a strati che a base di crema che riprende la bandiera del Rainbow, simbolo dell’orgoglio LGBTQIA.

Sarà disponibile **dal 24 al 30 giugno** in esclusiva online su Deliveroo da Pasticceria Clivati.

**#Deloveroo** #**MilanoPride**

\*\*\*Fine\*\*\*

**La ricetta della Rainbow Cake di Sonia Peronaci**



**INGREDIENTI**

**PER L’IMPASTO DI 6 BASI DA 16 CM**

Farina 00 250 g

zucchero 240 g

burro 120 g (a temperatura ambiente)

uova medie 4 (sgusciate 200 g) a temperatura ambiente

lievito in polvere per dolci 12 g

yogurt magro 375 g

vaniglia 1 bacca (o 1 cucchiaino di estratto)

sale 1 grosso pizzico

coloranti: rosso, arancione, giallo, verde, azzurro, viola.

**PER LA CREMA**

Philadelphia 500 g

mascarpone 500 g

panna fresca 100 g

zucchero a velo 190 g

gelatina alimentare 15 g

**PREPARAZIONE**

**LA CREMA**

Metti in ammollo la gelatina alimentare in abbondante acqua freddissima e riponila in frigorifero per 10 minuti.

Nel frattempo sbatti la Philadelphia e il mascarpone con lo zucchero a velo.

Scalda 100 g di panna sul fuoco, quindi scola la gelatina, strizzala e discioglila nella panna arrivata a 60°, poi lasciala raffreddare a temperatura ambiente e uniscila al composto di mascarpone e Philadelphia, sbattendo per bene. Poni a rassodare il composto in frigorifero in una ciotola coperta con pellicola.

**LE BASI**

Sbatti il burro a temperatura ambiente con lo zucchero per almeno 10 minuti, poi aggiungi le uova sgusciate, la vaniglia, il sale e infine lo yogurt. Unisci la farina con il lievito e setacciali all’interno del composto, quindi mescola per ottenere una crema liscia ed omogena.

Dividi il composto in 6 ciotole (circa 195 gr in ogni ciotola) e colora il contenuto di ogni ciotola con i 6 colori dell’arcobaleno: rosso, arancione, giallo, verde, azzurro e viola.

**COMPOSIZIONE**

Metti la crema di mascarpone e Philadelphia in una sac a poche con bocchetta liscia del diametro di 5 mm; poggia la base di color viola su di un piatto da portata, spremici sopra un vortice di crema non lasciando spazi tra un giro e l’altro. Livella con una spatolina a gomito e poggia sopra alla crema la base di color azzurro; continua così fino a terminare le basi seguendo l’ordine da me scritto per quanto riguarda la sequenza di colori (per gli strati io ho impiegato circa 500 g di crema).  
Ti avanzeranno circa 800 g di crema che dovrai utilizzare per rivestire la torta e decorarla. Io ho impiegato altri 500 g circa di crema per rivestire la torta e ho diviso i 300 g rimanenti in 6 ciotole da 50 g l’una e l ho colorata con i 6 colori dell’arcobaleno con cui ho decorato la base e la sommità della torta.

**SUGGERIMENTI**Tra una preparazione e l’altra, consiglio di mettere sempre crema e torta in frigorifero.

**Informazioni su Deliveroo**

[Deliveroo](https://deliveroo.co.uk/) è un servizio di food delivery fondato nel 2013 da William Shu e Greg Orlowski. Deliveroo lavora con oltre 80.000 tra i migliori ristoranti e con oltre 56.000 rider che garantiscono la migliore esperienza di food delivery nel mondo. Deliveroo ha sede a Londra e conta più di 2.500 persone impiegate nei suoi uffici a livello globale. Deliveroo opera in oltre 500 città in 14 Paesi, inclusi Australia, Belgio, Francia, Germania, Hong Kong, Italia, Irlanda, Olanda, Singapore, Spagna, Taiwan, Emirati Arabi Uniti, Kuwait e Regno Unito.

Contatti

**Ufficio stampa Eidos**

**Filippo Ferrari**

fferrari@eidos.net

Tel: 02-8900870

Mobile: 339-4954174