

# A FIRENZE IL NUOVO RINALDINI SHOP

*Dopo il successo della recente apertura a Tokyo-Ginza, il riminese e pluripremiato chef pâtissier Roberto Rinaldini, 'Pasticcere dell'anno' secondo la prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri italiani, ha inaugurato oggi la sua sesta location nella centralissima via dei Banchi.*

*Dessert à porter, dolci finger food, bonbon di cioccolato, il gelato artigianale*

*e la nuova collezione Rinaldini for Kids saranno disponibili nella boutique fiorentina*

Firenze, 18 aprile 2014 – Il riminese Roberto Rinaldini, trentaseienne maestro pasticcere pluripremiato nei concorsi internazionali e noto alle cronache di settore come lo **'stilista del dolce'** per l'approccio originalissimo e creativo al mondo del dessert, ha inaugurato oggi la sua sesta boutique nel cuore di Firenze, ribadendo così il suo amore per l'arte e la tradizione italiana in un contesto a forte vocazione cosmopolita.

Il nuovo store, che ripropone il design d'atmosfera giocato sui tradizionali toni nero e fucsia, presenta in un **ambiente raccolto ed elegante** l'intero ventaglio delle collezioni Rinaldini Pastry.

Un'offerta articolata che vede il suo fiore all'occhiello nei **MacaRAL®**, gli irresistibili macaron 'all'italiana' realizzati con mandorle di Bari e d'Avola, presentati in occasione della Milano Design Week 2012 e ispirati alla cartella colori RAL, strumento di lavoro di architetti e designer. Nella nuova boutique di via dei Banchi sarà possibile assaporarne le **diciotto differenti combinazioni di gusti e colori**, cui si aggiungono le **sette varianti** al cioccolato della nuova collezione **'Nicole Passion'**, tra cui un Fondente 90% Ecuador.

Gli amanti del **cioccolato** potranno inoltre testare la collezione **Chococolor**, dieci coloratissime **praline** arricchite con note preziose di frutta e spezie. La **particolarità** di questi deliziosi bonbon consiste nel fatto che la **tonalità** che caratterizza il rivestimento esterno ne suggerisce anche la ricetta; per esempio, la pralina verde cela un ripieno di pistacchi e cereali, mentre quella rossa nasconde un cuore di fondente e peperoncino.

Un posto d'onore, nella boutique di via dei Banchi, è riservato al **gelato artigianale**, settore particolarmente caro a Roberto Rinaldini che al suo attivo annovera due vittorie consecutive alla Coppa del mondo della gelateria.

Il moderno banco gelateria, attrezzato con **sedici 'pozzetti'** per altrettanti gusti, dispone di una superficie vetrata interamente trasparente che, a differenza delle tradizionali carapine, permette di vedere il gelato garantendo al tempo stesso una perfetta conservazione. Al suo interno, un'equilibrata **selezione di gusti** tra i quali spiccano i **cioccolati**, nella

versione Fondente 70%, Bianco con frutti rossi e Gianduaia croccante; non mancano i **sorbetti** di frutta, un particolarissimo Caramello e nocciola e, in onore alla città ospite, la speciale **Crema fiorentina**.

Special guest della nuova location, la neonata linea **Rinaldini for Kids**, una collezione di dolci espressamente creata a misura di bambino: cookies, marshmallows, choco-pops, creme spalmabili, gelée, meringhette e tantissime altre squisitezze buone, sane e decisamente divertenti; e, ancora, i **Dessert in the City**, in versione torta e monoporzione, ispirati a otto metropoli internazionali, i **Cupcake à Porter**, la collezione di uova di Pasqua 2014 **DeeChocoJay**, con cuffie e gran sorrisi, le colombe artigianali, anche in una golosa versione al cioccolato fondente 72% del Venezuela.

**Rinaldini Shop Firenze** Via dei Banchi, 9-11 – tel 055 281004

Per ulteriori informazioni: [info@rinaldinipastry.com](mailto:info@rinaldinipastry.com) –  
[www.rinaldinipastry.com](http://www.rinaldinipastry.com) – Tel. (+39) 0541 27146