

Simone Sabaini

Veronese di nascita, dopo un'esperienza nel mondo della finanza, decide di cambiare vita.

Dopo quattro anni in Altromercato, dove ha l'opportunità di lavorare a stretto contatto con produttori di cacao e zucchero in Sud America, decide di fare un ulteriore passo verso il suo concetto di Qualità della Vita e si trasferisce a Modica, folgorato dalla sua bellezza e dai ritmi lenti.

A Modica fonda Sabadi con l'obiettivo di elevare il livello qualitativo del cioccolato di Modica, convinto delle sue grandi potenzialità in termini di gusto.

Quelle che per gli altri produttori sono *caratteristiche* del cioccolato di Modica per Simone sono dei *difetti* e decide pertanto di produrre un cioccolato di Modica che, pur essendo tradizionalmente lavorato a freddo e senza burro di cacao aggiunto, si mantiene lucido e compatto, con una forte persistenza del cacao e senza una troppo invadente percezione di zucchero.

Il forte tasso di innovazione in tutti i prodotti proposti unita alla selezione maniacale della materia prima (biologica, da presidi slow food ed equo solidale) portano Sabadi in soli 3 anni ad essere presente nei più importanti Department Stores del lusso del mondo e ad essere distribuito in più di mille negozi di eccellenza in Italia.

Per maggiori informazioni:

Simone Sabaini

simone@sabadi.it

393-4826300

www.sabadi.it