

Mar 29/11/2016

FREE

L'ARTE DI VIVERE **SENZA GLUTINE**



Gluten Free Expo 2016: Andrea, il food reporter sglutinato, ci racconta cosa ha visto!



Gluten Free Expo 2016: Andrea, il food reporter sglutinato, ci racconta cosa ha visto!



Il Gluten Free Expo 2016 di Rimini si è appena concluso con grande successo di pubblico: **migliaia i visitatori**, che hanno assaggiato le novità gluten free sul mercato, hanno assistito a show cooking e partecipato a incontri di approfondimento scientifico. Oltre a noi di Free era presente al Salone internazionale del senza glutine

anche il nostro inviato del cuore, Andrea Colombo, il **food reporter celiaco** sempre in prima linea! Ed ecco cosa ci ha raccontato appena tornato da Rimini...

Argomento: **Si parla di ANDRIANI**

Mar 29/11/2016

FREE
L'ARTE DI VIVERE **SENZA GLUTINE**



DAL NOSTRO INVIATO "FOOD CURIOSO"...

«Il Gluten Free Expo 2016 si è appena chiuso tra eventi, imprese, show cooking e novità», racconta Andrea. «Un food reporter che si rispetti poteva mancare all'**evento più importante dell'anno**? Assolutamente no, anche perché la quinta edizione del salone interamente dedicato al mondo del senza glutine si è riconfermata un successo, e i padiglioni di Rimini Fiera si sono trasformati per quattro giorni in un **piacevole convivio**.

Comun denominatore? Il cibo. **Tanti "senza"** (con un occhio di riguardo anche all'aspetto salutistico), eppure nessuna rinuncia: sono stati evidenti i grandi investimenti e l'innovazione su qualità e ricerca per **valorizzare i cereali minori**, le farine naturalmente prive di glutine e i prodotti made in Italy. È il salone in cui è bandita la fatidica domanda dei nemici del glutine: "posso assaggiarlo?". Il pubblico è ospite e sovrano!», dice Andrea entusiasta.

TUTTI CON LE MANI IN PASTA INSIEME AGLI CHEF



«**Gettonatissimi i Junior Lab**, presi d'assalto da bambini con le mani in pasta, e anche le aree dedicate ai corsi di cucina, gremite dal pubblico adulto per assaggiare i manicaretti del plotone di chef appositamente invitati per dimostrare che impegno e passione portano a grandi risultati anche in cucina», continua Andrea.

«Erano presenti **Marco Scaglione e la pasta fresca**, Marcello Ferrarini con una piadina rivisitata in chiave gourmet, Olga Scalise e i lievitati, Carlo Le Rose e i paccheri con farina di mandorle, Stefano Supplizi alle prese con un **soffice panbauletto** e, da Napoli, il pizzaiolo campione del mondo Marco Amoriello. Nessuno giudica, critica o sentenzia: consigli pratici e suggerimenti per migliorare e sperimentare. **Creatività è la parola d'ordine** in cucina: spazio ai contest riservati ai giovani talenti (Nicola Territo si aggiudica il riconoscimento "lo cucino con Scaglione") e anche alle novità dei prodotti che arrivano da Oltreoceano».

Argomento: **Si parla di ANDRIANI**

Mar 29/11/2016

FREE
L'ARTE DI VIVERE **SENZA GLUTINE**



IL MOMENTO INTERNAZIONALE...

«Exploit dell'anno la **delegazione coreana**, che ha suggellato il ruolo internazionale del Gluten Free Expo. Quindi, occhi (a mandorla e non solo) puntati sui prodotti orientali e la cucina asiatica: zuppe, gelati senza latte-uova, biscotti di riso e tantissime novità. Non passano inosservati i portoghesi di **GerGran-Déifrance** (con

muffin, dolcetti tipici e pancakes) e le birre made in UK».

...E QUELLE DI FRISELLE, PIZZE E PANETTONI

«Non sono mancati i **Glutenfree Awards**, preziosi riconoscimenti attribuiti al miglior prodotto: trionfano **Riccione Piadina** per la categoria pane e dintorni, **Felicia Fusilli Bio** ai piselli verdi per la pasta, i taralli pugliesi di **Celi Amor** ed i piatti pronti del **Salumificio Fratelli Beretta**.

Stand affollati e strette di mano agli imprenditori di casa nostra: grande interesse per il croccante al pistacchio di **iSiciliaMi**, per la pizza XL di **GreenFlute**, per gli amaretti distribuiti da una simpatica mascotte della **Bonlife**, e per le friselle a profusione di **Senzaltro**.



Ma Natale è alle porte: **panettone e pandoro senza glutine** ne abbiamo? Ebbene sì, mai rifiutare un assaggio: gettonatissimi **Giampaoli**, **Piaceri Mediterranei** e **Sineglù**. Arrivederci al 2017: l'esperienza di casa nostra è il motore per un futuro mirato ad una cucina innovativa, creativa e per tutti. L'unione fa la forza: senza se,

senza ma e soprattutto... senza glutine».

Nel frattempo, vi diamo appuntamento con il **prossimo Gluten Free Expo**, che si terrà sempre a Rimini tra il **18 e il 21 novembre 2017**.

Argomento: **Si parla di ANDRIANI**