



► 1 ottobre 2017

GAMBERO ROSSO CHANNEL | SKY 412

di Francesco Seccagno

SENZA GLUTINE IN TV CON GUSTO

Marcello Ferrarini racconta la nuova avventura con Gambero Rosso Channel: 12 puntate dedicate alla cucina creativa e quotidiana senza glutine.

Siamo alla quarta stagione: emozionati per la nuova edizione?

«Certo, come il primo giorno, come sempre d'altronde! Mi spingono la passione e la voglia di comunicare "il senza glutine" con un sorriso e tanto gusto! Perché voglio presentare un programma per tutti e non solo per celiaci, allergici o intolleranti».

Che novità in programma?

In un mondo che si evolve continuamente, anche quello del gluten free è un universo in continua mutazione e crescita. Nelle nuove puntate ci sono ovviamente nuove ricette e nuovi brand, ma soprattutto c'è molta più attenzione verso le materie prime e i prodotti: oltre che *gluten free*, anche *lactose free*, *bio* e *vegan*.

Che tipo di ingredienti userai?

Non mancherà la pasta fresca e secca di uno dei partner che ci accompagna dal principio come Farabella, che avremo con noi nella realizzazione di ricette dolci e con i loro nuovi snack! Ma anche pasta di legumi bio come quella di Felicia: nuova azienda che ha deciso di puntare su questo format unico nel suo genere. Poi riso, polen-



MARCELLO FERRARINI CON UNA COREANA DI CIRCUITO DA LAVORO

ta, pangrattato e farine alternative e per dolci de La Veronese, azienda particolarmente attenta a fornire ingredienti sani e privi di addensanti ed emulsionanti. Per quanto concerne il *lactose free* mi affido alle varietà di burro e condimenti di Della Torre, azienda che alleva bovini all'aperto in Val di Non e che offre prodotti di indiscusso valore qualitativo. Sempre per rimanere in ambito di prodotti caseari e privi di lattosio, propongo anche varietà di formaggi stagionati come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Le Delizie di Saviola, società di livello internazionale e leader di settore. Infine, un focus sullo street food, sempre più di tendenza: utilizzo infatti anche i nuovi prodotti di Polisnack come pizze, focacce, piadine, ciabatte, panini, crostini e grissini, prodotti nei quali ho molta fiducia e che credo possano davvero colmare il gap che ancora si vive nel mondo del

senza glutine, distinguendosi proprio per la loro naturalità e il gusto. Per le cotture e le preparazioni porto con me sempre le mie indispensabili alleate in cucina: pentole e padelle della linea Dr. Green di Risoli, agli accessori e strumenti Kenwood e all'immancabile carta paglia Foxy.

Come sono organizzate le puntate? A tema o per menu?

«C'è un tema per ogni puntata. Così, seguendole tutte e 12, i miei fan di Celicachia Oggi e i nostri amici che ci seguono su Gambero Rosso Channel possono comporre diversi menu incrociando i diversi tasselli come in un gustoso mosaico culinario per tutti i giorni o per le cene tra amici».

Il piatto forte?

«Da buon emiliano nutro un debole per i primi piatti, in particolare per la pasta fresca ripiena: mi permette di esprimere al meglio le mie tradizioni, di creare liberamente, abbinare e fare accostamenti azzardati in chiave moderna e attuale. E poi io ne vado particolarmente ghiotto!»

IN COLLABORAZIONE CON:



OTTOBRE 2017

SENZA GLUTINE, CON GUSTO |
 IN ONDA SABATO E DOMENICA |
 ORE 18 | IN ESCLUSIVA
 SU GAMBERO ROSSO CHANNEL |
 SKY 412