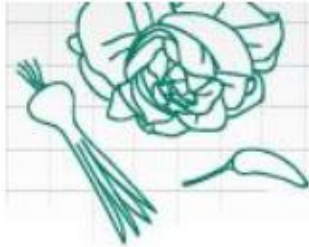


cucinaMancina al Cibus 2016

L'alimentazione veg e libera di allergeni protagonista a Parma



Una tavola x tutti

LA CUCINA INCLUSIVA DI



*Il 10 maggio 2016 cucinaMancina sarà al **Cibus**, il Salone internazionale dell'alimentazione, organizzato da Fiere Parma e Federalimentare (Parma, 9-12 maggio), chiamata a testimoniare la propria esperienza di giovane e dinamica azienda che opera nel **mondo dell'alimentazione consapevole, senza glutine e veg**.*

*Alle 10.00 saremo ospiti di **Sarchio**, azienda modenese specializzata nella produzione di alimenti biologici, veg e senza glutine.*

*All'interno dell'evento "100 per 100 Italian in...Parma" promosso dal network internazionale **I Love Italian Food**, **Lorenza Dadduzio** racconterà di come **cucinaMancina unisca i puntini dell'alimentazione differente in Italia, riporando il cibo ad essere motivo di condivisione e inclusione**, illustrando gli scenari socio-culturali dell'alimentazione differente per scelta o necessità e prospettando le soluzioni creative e inclusive messe in campo da cucinaMancina.*



Mar 10/05/2016

cucina  mamma
eat different

*Subito dopo, papille curiose e mani in pasta con **Antonella Michelotti** - chef e food blogger di cucina naturale e gluten-free (www.cucinaresuperfacile.it), che ci insegnerà a preparare **"Una merenda per tutti"**: adulti e bambini, amanti del dolce e del salato, con le **Sglutinette di riso e sesamo con crema spalmabile ai ceci bio**, e la **Sbriciolata di plum cake e frutta di stagione**, due deliziose ricette a base di ingredienti naturali, biologici e senza glutine.*



Antonella Michelotti

Le ricette saranno disponibili nei prossimi giorni sul nostro sito e su quello di Sarchio ;)

*Alle **12:30** saremo insieme all'azienda pugliese **Molino Andriani**. Il lancio di **Felicia** – la nuova linea di pasta senza glutine a base di legumi – sarà l'occasione per parlare di come l'innovazione possa favorire lo sviluppo di soluzioni a favore di un'alimentazione **sempre più inclusiva** e democratica, capace di riunire tutti intorno alla stessa tavola...celiaci compresi!*

Argomento: **Si parla di MOLINO ANDRIANI**

*Dai legumi, infatti, è oggi possibile produrre dell'ottima pasta, naturalmente senza glutine. La presenza dei legumi stessi consente inoltre di ottenere un prodotto ricco di **fosforo, ferro, zinco e manganese**, oltre che di **proteine** e fibre, importanti alleati del benessere quotidiano.*

*Un'ottima alternativa, insomma, non solo per tutti coloro che soffrono di intolleranza al glutine, ma anche per chi vuole seguire un'**alimentazione consapevole e bilanciata** e cerca delle alternative alle farine tradizionali.*

*E se vi state chiedendo come si cucina la pasta di legumi, non perdetevi lo **show-cooking di Beppe Zullo**, "cuoco contadino" che rappresenta la cucina pugliese nel mondo. Durante l'evento, lo chef preparerà due gustose ricette: i **Fusilli di piselli verdi con crema di peperoni gialli** e i **Sedanini di Lenticchie Rosse con carciofi e patate**.*