

Mer 24/01/2018

LA PRIMA RIVISTA PER VIVERE BENE ANCHE SENZA GLUTINE

Celiachia
100% GLUTEN FREE Oggi

speciale

GLUTEN FREE...

I'm loving it!

Con un'area espositiva più grande rispetto agli scorsi anni e con una forte presenza di delegazioni straniere, il Gluten Free Expo si presenta ancora una volta come la vetrina internazionale più importante del mercato senza glutine.

di Carolina Peciola



Argomento: **Si parla di Andriani**

Offline

Mer 24/01/2018

LA PRIMA RIVISTA PER VIVERE BENE ANCHE SENZA GLUTINE

Celiachia

100% GLUTEN FREE Oggi

speciale



Il nostro chef Marco Scaglione (a destra) allo stand Fratelli Beretta.

miscelata con spirulina, o la Pasta con grano saraceno e riso integrale, entrambi proposte da **Dialcos**, che estende la gamma Dialsi anche con pasta ai legumi e biscotti, rinnovando il packaging. È una pasta essiccata a bassa temperatura, senza additivi, vegan e kosher, con Spiga Barrata e bollino ministeriale, in vendita in farmacia e negozi specializzati.

Le **Veneziane** invece ha inserito in catalogo la Pasta 12, che apporta il 12% di proteine in più rispetto alle altre (pressoché lo stesso quantitativo della pasta di semola tradizionale), ottenuta aggiungendo proteine vegetali provenienti da legumi, senza però dare alla pasta il tipico sapore. A questa si aggiunge tutta la linea di surgelati, con pizza, piatti pronti, carni e sfizi, oltre alle farine per polenta, gli gnocchi e le chicche.

È 100% multicereali, con farina di mais giallo, mais bianco, riso integrale e teff, trafilata al bronzo e sempre al

dente, la pasta presentata in fiera da **Newlat Food** con il nuovo marchio specialistico del gluten free "Güdo", dal claim "do it con gusto", con un packaging dai colori accesi e che comprende anche biscotti, crackers, gallette e altro, per il momento in vendita nei canali specializzati e in farmacia.

Conferma la sua forza innovatrice **Felicia**, ampliando la linea di pasta di legumi biologica, vegan e gluten free con i Fusilli 100% di farina di ceci bio ricchi di fibre e proteine, e con un alto contenuto di sali minerali. Felicia, brand di Andriani SPA, ha presentato altresì un progetto di filiera di legumi sostenibili nel territorio apulo-lucano.

I molini

Vista l'attenzione crescente verso le materie prime e la richiesta da parte di piccole e grandi realtà di farine senza glutine, una forte presenza al Gluten Free Expo è stata quella dei

molini, rappresentati sia da aziende familiari sia da quelle che nel tempo hanno costruito vere e proprie imprese di tipo industriale. Fra questi, **Dallagiovanna**, azienda familiare nata e cresciuta con il GFE, che nel tempo si è ritagliata una buona fetta di mercato con i suoi preparati senza glutine, sempre più specifici: in fiera abbiamo assaggiato i waffles appena fatti con il Preparato per waffles, pancakes e crêpes, senza lattosio, con farina di sorgo, con un packaging rinnovato. Molti i prodotti dell'azienda, anche senza lattosio, come mix per pane e pizza, e la linea speciale per pasta fresca. **Martino Rossi** si occupa di lavorazione di legumi e propone farine per pasta, pizza, focacce e vellutate. Partiti con la molitura del mais, hanno poi ampliato al riso, al sorgo e infine ai legumi, realizzando anche mix specifici, che contengono fibre particolari per sostituire il glutine, ma senza additivi. **Antico Molino Rosso**, azienda operante soltanto nel settore biologico, conferma la sua attenzione alla qualità delle materie prime impiegate, grazie alle 25 filiere, presentando 4 preparati per pane, pizza, pasta e dolci, tutti semintegrali, biologici, senza amidi, zuccheri, latte e uova. Tra le referenze da segnalare anche i lieviti gluten free bio, la frutta secca e i cereali senza glutine in chicchi. È nel biologico da oltre 30 anni il **Molino Filippini**, la cui produzione principale è il grano saraceno, sia in chicchi che soffiato per la colazione, e ovviamente anche come farina in diversi preparati per ricette dolci e salate. Pure o in mix, produce anche farine di miglio, amaranto, quinoa, teff, sorgo e legumi, tutti erogabili e acquistabili nella grande distribuzione.

Dulcis in fundo

Un'altra alleanza, creatasi direttamente in fiera, è quella di **Buitoni** con **Perugina**. La prima ha presentato

Argomento: Si parla di Andriani

Offline