

GLUTEN FREE EXPO, LADY CHEF ABRUZZESI PROTAGONISTE A RIMINI

19 Novembre 2017

di Redazione



RIMINI - “Gelato nel piatto”, “Terra mé”, un pan di Spagna alla patata con spuma alla genziana, salsa limone e zafferano, aria al peperone rosso di Altino, caramello con fiocchi di patate essiccate, e Fave e Cicoria con infusione di olio allo zenzero abbinato al gelato al pane senza glutine su riduzione allo zenzero.

Sono le tre specialità realizzate oggi al Gluten Free Expo di Rimini, dalle abruzzesi **Ivana De Gasperis**, chef di Golden Park e Casale Santa Giusta di Avezzano (L’Aquila), **Ida Di Biaggio**,

maestra gelatiera della Gelateria Novecento di Pescara, e **Caterina Maraglino**, dell'associazione Lady Chef, nello spazio della Confederazione pasticceri italiani (Conpait).

Tre eccellenze a confronto per una cucina senza glutine alla sesta edizione del salone internazionale dedicato ai prodotti e al mercato senza glutine con più di 150 eventi, come show cooking, seminari, convegni e laboratori dedicati sia al consumer che al visitatore professionale.

Gli interventi della Conpait sono stati curati dalla tecnologa alimentare dell'Associazione italiana celiachia (Aic) Abruzzo, **Marta D'Amico**, che ha fornito consigli e conoscenza sul mondo del senza glutine attraverso gli ingredienti che sono stati utilizzati nei piatti realizzati.