

Uno Chef per il senza glutine

Sembra non fermarsi mai lo *Chef Marco Scaglione*, che da anni lavora attivamente nel senza glutine, formando professionisti e famiglie; in collaborazione con AIC Toscana e numerose Aziende sanitarie lavora per offrire ai celiaci gustose ricette all'insegna del gusto.

Vincitore 2011 del primo premio del Concorso Nazionale di alta cucina "In cucina senza glutine con lo Chef", e protagonista di numerose interviste sul senza glutine, è pronto al nuovo appuntamento che lo vedrà coinvolto in occasione della Sagra del senza glutine 2011.

Sabato 2 luglio ore 17.30 terrà un corso di cucina dedicato alla panificazione, aperto a tutti, durante il quale guiderà i partecipanti alla realizzazione di numerose varietà di pane senza glutine, da gustare a fine corso.

Domenica 3 luglio ore 18 sarà protagonista del *dibattito-evento cibo-arte-territorio*, un dialogo attivo con il gastronomo Giuliano Manzi, sulle pennellate della produzione artistica del pisano Enrico Fornaini. Il pane della tradizione verrà raccontato e realizzato per il gusto del pubblico che potrà partecipare gratuitamente.

Il 13 luglio lo Chef Marco Scaglione interverrà inoltre al Convegno organizzato dalla Confcommercio di Lucca, rivolto ai titolari e ai responsabili dei pubblici esercizi. L'intervento dal titolo "*Incrementare il mercato dei prodotti senza glutine, abbattendone i costi*", guiderà i ristoratori verso la gestione del senza glutine nelle loro cucine. Saranno dati spunti di riflessione su come superare le prime difficoltà di approccio nei confronti del senza glutine, per arrivare a comporre con semplicità menù per celiaci.

Una vita all'insegna del senza glutine, quella dello Chef Scaglione, fatta di passione e continua ricerca.

Per informazioni e interviste:

Lara Balleri, 348 9923685, lara.balleri@mangiaregiusto.it