

La panificazione senza glutine
Un dibattito di tutto gusto
(comunicato stampa n.4)

Si conclusa da poche ore la due giorni dedicata al senza glutine, tenutasi ad Aquilea (LU) sabato 2 e domenica 3 luglio.

Il corso di cucina dedicato al pane senza glutine è stato condotto dallo **Chef Marco Scaglione**, che ha coinvolto i partecipanti mani in pasta nella realizzazione di numerose varietà di pane, da quello più classico, alle ricette a base di farina di mais, di castagne e di grano saraceno.

Caldo e croccante, il pane è stato degustato a fine corso dai partecipanti che si sono detti entusiasti di aver avuto l'occasione di constatare come, con i trucchi dello **Chef Marco Scaglione**, si possa preparare un pane senza glutine ottimo come accompagnamento, ma anche come base per gustose zuppe.

Un'occasione di approfondimento su come sia possibile ottenere un pane gustoso e soffice nell'ambito del senza glutine.

A impreziosire questi approfondimenti il dibattito cibo-territorio, aperto domenica 3 luglio da **Serena Scala, Presidente AIC Toscana**, che ha illustrato l'attenzione dell'Associazione Celiachia Italiana nei confronti delle esigenze alimentari dei celiaci.

Lo **Chef Marco Scaglione** ha svelato i segreti del pane senza glutine e delle farine che lo compongono e l'incontro lo ha visto confrontarsi con **Giuliano Manzi**, Storico della cucina, Presidente Onorario del Consorzio Università Popolari Italiane e Segretario regionale dell'Unione Cuochi Lazio.

Il Gastronomo ha raccontato la storia del pane, da quando veniva preparato con sole fibre, frutto della raccolta, fino a giorni nostri, laddove per rispondere all'esigenza alimentare dei celiaci, lo si prepara anche totalmente privo di glutine.

Per l'occasione è stata **Edda Bacci di AIC Toscana** a preparare il pane secondo le ricette dello Chef Scaglione, procedendo con maestria, ingrediente dopo ingrediente fino alla lievitazione e alla cottura.

I visitatori della **Sagra del senza glutine di Aquilea**, accorsi per assaggiare i piatti preparati dai volontari dell'AIC e da quelli del Comitato Paesano, hanno assegnato un bel 10 e lode alla pasta frita, da accompagnare a salumi e formaggi, ma anche alla zuppa frantoiana, ricca di profumo e tradizione, alle grigliate di carne e ai dolci della tradizione toscana, come la torta coi becchi.

Per informazioni:

Emanuela Lorenzi, coordinatrice AIC Lucca: Cell. 348.0829566

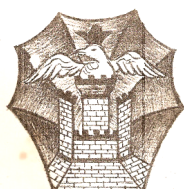
coord-lucca@celiachia-toscana.it

Lara Balleri, mangiaregiusto.it, 348 9923685

lara.balleri@mangiaregiusto.it

Organizzato da:

In collaborazione con:



COMITATO PAESANO

AQUILEA

