



NEWS 2014: BUONO E SALUTARE...IL TARTUFO VERSIONE GLUTEN FREE, VEGANO, VEGETARIANO !

E' una novità assoluta tra gli appuntamenti del Salotto da Gustare 2014. Una giornata dedicata al Tartufo Gluten Free alla scoperta di ricette gustose al tartufo con ingredienti senza glutine in collaborazione con ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA - Marche Onlus. Domenica 2 novembre, al Salotto da Gustare, dalle ore 11,30 ci sarà l'occasione per approfondire tematiche legate alla celiachia abbinandola ad una gustosa proposta di piatti al tartufo a cura dell' ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA - Marche Onlus. Interverrà Lorenzo Piersanti, Consigliere Regionale del Direttivo AIC - Marche Onlus per la Provincia di Pesaro e Urbino, mentre ai fornelli lo Chef Alfio Paoloni, cuoco e consulente per l'Associazione Celiachia Marche, cucinerà dei Gnocchi di Patate rosse di Sompiano con Casciotta d'Urbino e Tartufo di Acqualagna che saranno poi degustati dal pubblico.

Altra grande novità dell'edizione 2014 è l'accoppiata Tartufo e cucina Vegana - Vegetariana. Un dibattito culinario da discutere sul piatto domenica 9 novembre con il giornalista Gabriele Eschenazi, colui che ha promosso assieme a Pietro Leemann il festival The Vegetarian Chance (thevegetarianchance.org). Ai fornelli lo chef Melania Moschini dell'Agriturismo Coroncina che si cimenterà con due piatti vegani e vegetariani abbinati al tartufo, mentre la biologa nutrizionista Roberta De Sanctis illustrerà il valore, non solo nutrizionale, dei piatti, per poi lasciare al pubblico il giudizio di sintesi sui nuovi sapori incontrati con tali abbinamenti.