

Guarda, prova e gusta....



&



**il 18 di gennaio 2017 dalle ore 19,00 fino alle 21,00
presentano una serie di assaggi a base di pasta *gluten free*, priva di
allergeni:**

*Pasta alla barbabietola con salsa alla ricotta e parmigiano
Gnocchi di farina di canapa al pesto e al pomodoro
La pasta alla quinoa e mais e i riccioli di grano saraceno al ragù dell'orto*

E' frequente sentire parlare d'intolleranza al glutine o di gonfiore, così GFH giovane azienda di Salsomaggiore (PR), ha pensato di offrire un'innovativa linea di pasta fresca, secca e ripiena. Grazie all'aggiunta di verdura e legumi, si ottiene una pasta integrata da fibre e vitamine, con un indice glicemico molto basso.

Cristina, Paola e Patrizia, titolari di Atelier dei Sapori, durante la serata propongono diversi modi differenti di cucinare alcuni prodotti della GFH. Il comparto dedicato alla lavorazione (della pasta) è privo di qualsiasi tipo di contaminazione: qui sono lavorate unicamente farine certificate *gluten free* con scheda di provenienza. Infatti, in natura esistono gli **pseudo - cereali, ricchi di amido e sali minerali, ma privi di glutine**, quali: mais, mais bianco, mais corvino, riso, riso integrale, riso venere, sorgo, canapa, teff, amaranto, quinoa, legumi ecc. Anche il contenuto del ripieno della pasta GFH è del tutto privo di allergeni, ideale anche ai vegani.

Atelier dei Sapori è più che una scuola. E' un luogo speciale dove nascono idee innovative sul cibo. La struttura è allegra, pratica e raggiungibile da chiunque, a pochi passi dalla fermata MM verde Moscova, in centro a Milano. **Atelier dei Sapori** è composta da tre socie: **Cristina Collini, Patrizia Riggi e Paola Sgadari**, insegnanti di cucina certificate. Dopo diversi anni di attività come affiliate A.I.C.I., Associazione Insegnanti di Cucina Italiana, hanno inaugurato nel 2009 la sede attuale dell' Atelier dei Sapori. Nel curriculum diverse collaborazioni: **Arte del Convivio, show room Miele, Sale e Pepe e Cook & Books Academy Mondadori**.

Molti i partner, come: **Consorzio Vini Mantovani, Fissler, KitchenAid, Neff, Opinel, Sambava Épices, Silikomart, Valmora Acqua Minerale e Voilà Oggetti Milanesi**.

Per informazioni e prenotazioni scriveteci a info@atelierdeisapori.it

Atelier dei Sapori, Via Pinamonte da Vimercate 6 (fermata Moscova, MM verde)

Cell: 392 8655198

Cell: 339 8363648