

CAST ALIMENTI E CUCCHIAIO D'ARGENTO RACCONTANO LA CUCINA E LA PASTICCERIA SENZA GLUTINE

Una nuova sezione del sito Cucchiaio.it con ricette gluten free studiate e realizzate dai docenti di CAST Alimenti, con tanti consigli per chi deve convivere con le intolleranze

Brescia, 13 luglio 2017 - In Italia **i celiaci sarebbero 600.000: uno ogni cento abitanti** (dati: Associazione Italiana Celiachia). Chi è intollerante deve rinunciare al gusto? Per i docenti di CAST Alimenti, scuola dei mestieri del gusto dal 1996 dove si formano i professionisti del settore, la risposta è no: **chi è intollerante, se riparte da materie prime di qualità naturalmente prive di glutine (come le farine di riso o di grano saraceno), non deve per forza dire addio al piacere del cibo.**

Cucchiaio d'Argento, storico manuale di cucina che oggi vanta una forte presenza online, ha deciso di **inaugurare una sezione del proprio sito interamente dedicata al senza glutine**. Per farlo, si è avvalso delle conoscenze di **CAST Alimenti**, in particolare con il coinvolgimento di due docenti esperti in materia: lo chef **Nicola Michieletto** e il pasticcere **Gabriele Bozio** (affiancati dal *junior chef* Umberto Piretti e dal *junior pastry* Filippo Falciola), professionisti che hanno legato la loro passione per il buon cibo all'attenzione per la salute.

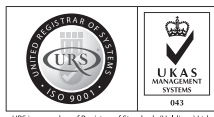
L'obiettivo di questo nuovo spazio dentro Cucchiaio.it è **fornire gli strumenti necessari per potersi prima di tutto orientare e poi cimentare con gli ingredienti corretti**, creando in autonomia preparazioni di base (dalla besciamella alla maionese) o ricette più complesse, senza rinunciare a un'altra parte fondamentale della cucina: quella del piacere. **La collaborazione con CAST Alimenti permette di dare a questa sezione solide basi scientifiche**, grazie all'intervento di professionisti che si occupano da molti anni di intolleranze alimentari.

Mangiare senza glutine, infatti, significa avere un regime alimentare in linea con le proprie esigenze di salute senza privarsi del gusto: tutte le ricette proposte, dalle salate alle dolci, rispecchiano la visione di un piatto sano, buono e, perché no, bello.

castalimenti.it



[e info@castalimenti.it](mailto:info@castalimenti.it)



URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

c.f. / p.iva 03377040179

**Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 96.900,00 i.v.**

Troverete le tecniche per lavorare gli impasti senza glutine, diversi abbinamenti, come utilizzare in modo creativo varie tipologie di ingredienti e come realizzare delle varianti ad hoc per piatti che fanno parte della tradizione italiana cui non si può rinunciare, ad esempio gli gnocchi.

Il link alla sezione di riferimento è: <http://www.cucchiaio.it/ricette-senza-glutine/>

I DOCENTI

Lo chef **Nicola Michieletto**, **R&D manager per CAST Alimenti**, opera fin dall'inizio degli anni Novanta nel campo della **ristorazione salutista**.

Costantemente alla ricerca di nuovi stimoli, approda nel 1991 al Palatini, Terme di Salzano, dove, in sinergia con un'equipe medica e a seguito di approfonditi studi, realizza che il cibo, oltre alla sua funzione primaria di nutrimento, ha anche un valore terapeutico per la prevenzione e la cura di numerose malattie.

Le conoscenze acquisite lo stimolano a elaborare **soluzioni gastronomiche equilibrate, appetibili e attraenti**, votate alle esigenze più diverse. A seguito dell'importanza data ufficialmente all'alimentazione, sia dal punto di vista ristorativo che salutistico, Michieletto ha rivolto la sua attenzione all'ambito dell'insegnamento, per condividere il proprio patrimonio conoscitivo in qualità di docente in scuole, istituti ed enti.

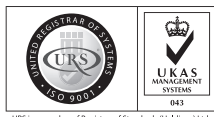
Le attività che lo vedono coinvolto sono molteplici: da **responsabile della ristorazione in catene alberghiere** e della **progettazione di format** e start up di ristorazioni commerciali, collettive e alberghiere a consulente nel ramo della produzione di industrie di produzione e distribuzione alimentare e per la ricerca e lo sviluppo di attrezzature da ristorazione.

È anche autore di numerose pubblicazioni sul tema cibo e salute: tra queste, il manuale Senza Glutine, primo volume in Italia ad avere la certificazione e revisione dell'Aic (Associazione Italiana Celiachia), ha ricevuto il Premio Museo. All'interno di CAST Alimenti è docente del corso di alta formazione per cuoco ed è responsabile dell'area Ricerca e Sviluppo della scuola. In aula per Cucchiaio d'Argento lo affianca **Umberto Piretti**, junior chef di CAST Alimenti.

castalimenti.it



[e info@castalimenti.it](mailto:info@castalimenti.it)



URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 96.900,00 i.v.

Gabriele Bozio, docente ed executive manager di CAST Alimenti, proviene da una solida esperienza nella progettazione e realizzazione di percorsi formativi nel settore gastronomico maturata presso i più rinomati centri professionali d'Italia ed è specializzato in **pasticceria salutistica**, decorazioni per torte da cerimonia, gelateria, pasticceria da ristorazione e pasticceria salata. È inoltre consulente e dimostratore per aziende, advertising, redazionali ed edizioni professionali e presta la sua esperienza per l'avvio di attività ristorative sul territorio nazionale e internazionale e nella produzione alimentare. In più, è anche food stylist, soprattutto nell'ambito della realizzazione di servizi fotografici di settore.

Infaticabile studioso e tecnico della sua materia, Gabriele Bozio è in grado di trasmettere la passione per il proprio lavoro, facendosi apprezzare dai suoi allievi, dai tecnici di laboratorio e dai suoi collaboratori.

In aula per Cucchiaino d'Argento lo affianca **Filippo Falciola**, junior pastry chef di CAST Alimenti.

CAST ALIMENTI (Centro Arte Scienza Tecnologia dell'Alimento) è un istituto di formazione nato nel 1996. Unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici per tutti i mestieri del gusto in aule-laboratorio specificatamente attrezzate, CAST Alimenti si rivolge ai giovani così come ai professionisti già affermati mettendo a loro disposizione maestri e strumenti idonei a coniugare l'essere, il sapere e il saper fare. Grande attenzione viene data ai prodotti tipici del Made in Italy, al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.

La collaborazione con il Cucchiaino d'Argento, per una divulgazione di qualità rivolta al grande pubblico, è stata inaugurata nel 2016 e prosegue oggi con la sezione dedicata al senza glutine.

Contatti:

Ufficio stampa

Mara Pace

cell 3662302660

ufficiostampa@castalimenti.it

Media relation

Silvia Profili

cell 3484739215

silvia.profilistampa.it

castalimenti.it



[e info@castalimenti.it](mailto:info@castalimenti.it)



URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

c.f. / p.iva 03377040179

**Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179**

R.E.A. n. 368137

Cap. Soc. € 96.900,00 i.v.