

Parte dal Titano la rivoluzione in cucina



Nell'anno internazionale dei legumi indetto dalla Fao, la risposta che rivoluziona la cucina arriva da San Marino. Nasce uno nuovo abbinamento tra i piatti della tradizione e la cucina sana. In linea con le esigenze delle persone, che sempre di più si avvicinano a una cucina equilibrata, al biologico e alla riscoperta di antichi sapori, nasce "Sai di Buono", una linea di prodotti a base di farina di legumi, pronti e interamente vegetali.

L'idea e la realizzazione a cura dei due chef di fama nazionale: la sammarinese Nip Master Chef, Carla Casali, e il riminese Matteo Giannotte, vice presidente della Nazionale italiana

pizzaioli.

"Abbiamo convertito i piatti della tradizione come il pasatello e la piadina in chiave vegetale – evidenzia la Casali - da portare in tavola in maniera pratica e veloce e dato così una risposta alle persone che hanno poco tempo per cucinare ma sono attente alla propria alimentazione".

"Il lancio dei prodotti al Sana di Bologna è stato un successo – conclude Giannotte – e abbiamo ricevuto grandi apprezzamenti. Siamo fieri di aver colto il messaggio della Fao e di contribuire così alla diffusione di uno stile di vita sano ed alla riscoperta di sapori e tradizioni del passato".

SAI DI BUONO

WWW.SAIDIBUONO.COM

MATTEO GIANNOTTE 3392739476

CARLA CASALI 3319302224