

RASSEGNA
STAMPA



LIBERTAS
REPUBBLICA DI SAN MARINO

15 Settembre 2015

Cucina. Da San Marino e da Rimini ' Sai di Buono', le farine di legumi



SAN MARINO. In linea con le esigenze delle persone, che sempre di più si avvicinano ad una cucina equilibrata, al biologico e alla riscoperta di antichi sapori, dal territorio riminese nasce Sai di Buono, una linea di prodotti a base di farina di legumi, pronti ed interamente vegetali. L'idea e la realizzazione a cura dei due chef: la sammarinese Carla Casali Nip Master Chef, e il riminese Matteo Giannotte vice presidente della Nazionale Italiana Pizzaioli.

“Abbiamo convertito i piatti della tradizione come il passatello e la piadina in chiave vegetale – evidenzia Carla 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 Matteo 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