

RASSEGNA  
STAMPA



**Rimininotizie.**

15 Settembre 2015

## Dalla riviera la cucina di Romagna si rinnova



**Un nuovo progetto del territorio riminese: nasce "Sai di Buono", una linea di prodotti a base di farina di legumi. L'idea e la realizzazione a cura di due chef di fama nazionale**

Nell'anno internazionale dei legumi indetto dalla FAO, la risposta che rivoluziona la cucina arriva dalla Romagna. 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 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 di fama nazionale: 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