

RASSEGNA
STAMPA



RIMINITODAY

16 Settembre 2015

Rivoluzione in cucina: la tradizione si allea con la salute

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



Nell'anno internazionale dei legumi indetto dalla FAO, la risposta arriva dalla Romagna che rivoluziona la cucina. Nasce un 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