

RASSEGNA
STAMPA



l'informazione
di San Marino

17 Settembre 2015

Arriva da San Marino la risposta che rivoluziona la cucina romagnola

Nell'anno internazionale dei legumi indetto dalla FAO, la risposta che rivoluziona la cucina arriva da San Marino.

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 tradi-

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”. Inasomma, una ricetta ad hoc per rivoluzionare la cucina romagnola, tra le migliori del mondo.



SAI DI BUONO

WWW.SAIDIBUONO.COM

MATTEO GIANNOTTE 3392739476

CARLA CASALI 3319302224