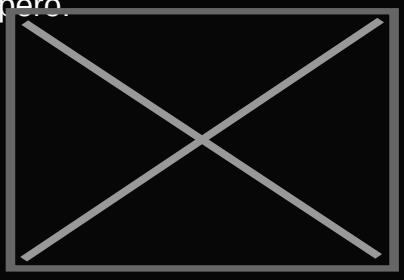
Arriva Zeglù, senza glutine ma con gusto

pizzette-4bcb30ac

Senza glutine ma con gusto. È questa la ricetta alla base di Zeglù, un nuovo brand di food, interamente gluten free, che verrà presentato il prossimo 12 marzo.

Non una moda passeggera, ma uno stile alimentare e un mercato destinato solo a crescere, specie in Italia. Le ultime ricerche scientifiche, infatti, hanno dimostrato come il numero di celiaci che ogni anno viene diagnosticato nel nostro paese è sensibilmente in crescita, per non parlare di quelli che ancora non l'hanno scoperto – si stima che un celiaco su quattro non sappia di esserlo. Non solo celiachia, però.



Il senza glutine è una scelta alimentare che viene sposata sempre di più anche da coloro che non sono affetti da questa patologia. La ragione è molto semplice e risiede nel benessere immediato che si ha eliminando il consumo di glutine dalla propria dieta. Infatti, molte patologie nate negli ultimi anni, come la Gluten Sensitivity, sono collegate proprio ad un eccessivo consumo di questa proteina. I cereali raffinati (specie orzo e grano), molto spesso provenienti da Canada e Stati Uniti, contengono un tasso di glutine di gran lunga più alto rispetto a quello tollerabile dall'organismo umano. Ne consegue che, pur non presentando un appiattimento dei villi intestinali come accade con la celiachia, il consumo eccessivo di questi cereali porta alla manifestazione di diversi disturbi. Ecco perché sono sempre di più le persone che ogni giorno scelgono di seguire una dieta gluten free.

Nonostante l'aumento esponenziale della domanda, però, sul mercato i prodotti gluten free facilmente reperibili sono quelli confezionati. È piuttosto raro trovare prodotti freschi artigianali che non presentino una considerevole quantità di conservanti e addensanti chimici ad altissimo contenuto

calorico – necessari per riprodurre lo stesso effetto collante del glutine. Il tutto porta a dei cibi che, oltre ad essere più grassi, sono anche meno gustosi.



La novità di Zeglù risiede proprio nel suo altissimo livello di qualità e nell’impiego delle migliori materie prime che concedono a tutti, celiaci e non, di abbracciare uno stile alimentare in grado di soddisfare ogni singola esigenza (anche senza lattosio e vegan) e di affiancarsi alle migliori proposte enogastronomiche già esistenti. Grazie al meticoloso lavoro dello chef Luigi Sorrentino, gli alimenti riescono ad equiparare il gusto del gluten free a qualsiasi altro alimento, superandolo.

Quindi senza glutine, ma con gusto e qualità.