Il bar si apre al gluten free

lo-chef-dovillo-nardi-e-il-suo-staff-70963121

Oltre i cocktail. Mixer Educational, evento contenitore tenutosi durante Host 2015 a Fiera Milano, ha colto l'occasione per trattare tematiche che vanno oltre la miscelazione. Oggi infatti a una persona su cento viene diagnosticata l'intolleranza al glutine. I ristoranti si sono già adeguati per rispondere alle necessità. Oggi anche il bar è chiamato a offrire anch'esso una proposta gluten free. Ne ha parlato lo chef Dovilio Nardi (*nella foto di apertura, insieme al suo staff*) che insieme alle aziende Dr. Schär e Radeberger ha presentato nuovi format adatti ai celiaci, su tutti l'aperipizza con prodotti gluten free come pizza napoletana e birra Daura. Ciò che emerge è la necessità di superare la diffidenza verso i prodotti gluten free. Il glutine è infatti un elemento inodore e insapore, la sua assenza non altera il gusto di cibi e bevande, ma anzi li rende maggiormente digeribili e quindi adatti a ogni tipo di consumatore. Anche Stefano Bacchi dell'azienda Foodness è intervenuto durante Mixer Educational presentando la nuova linea per il canale bar di bevande calde senza glutine né lattosio. Come il nome fa intuire, si tratta di prodotti buoni che fanno stare bene, la cui affidabilità è garantita dalle analisi ELISA Competitive che permettono di identificare anche minime tracce di Dna del glutine.

Sisti e Vezzali: i segreti della "cucina liquida"

Bruno Vanzan: ritorno alla semplicità nel bartending

Marrocco e Di Leone: così la miscelazione si sposa con the e caffè

Edoardo Banfi: la liquirizia conquista i cocktail