

Menù vegani, vegetariani e gluten free: a Rimini due corsi per rispondere al boom di richieste

Attualità - 05 novembre 2018 - 12:19



Cambiano gli stili alimentari, devono cambiare i menù proposti in tavola. Per chi segue una dieta vegana, o è intollerante al glutine, quando si trova in viaggio, durante ricevimenti, feste o eventi, è a volte difficoltoso trovare un pasto adatto. Per questo sempre di più **gli operatori del settore** più attenti - **ristoranti, bar, alberghi, catering** - inseriscono **proposte vegane, vegetariane e gluten free nella loro offerta.**

Al Cescot di Rimini sono in partenza **due corsi** per aiutare ad individuare proposte diverse da inserire nei menù, con un occhio alla dieta, al gusto, alla presentazione e anche ai costi. Il primo è "**Cucina gluten free**" con lo chef **Carlo Le Rose, in programma da giovedì 8 novembre. Il secondo "Cucina buona sana e bio", con la vegan chef Nadia, da giovedì 15 novembre.**

Gli incontri si svolgeranno in una cucina attrezzata dove i partecipanti potranno sperimentare, sotto la guida degli Chef, la preparazione delle ricette. Al termine di ogni lezione è prevista la degustazione dei piatti cucinati.

Il Rapporto Italia Eurispes 2018 conferma il cambiamento delle abitudini alimentari degli italiani: ci sono 6,2% vegetariani, un 3.0% di vegani e un 1.2% che hanno dichiarato di aver scelto la dieta *gluten free* per sentirsi meglio. A queste persone vanno aggiunte quelle effettivamente affette dal problema della intolleranza al glutine.

Per info e iscrizioni contattare Manola Arduini, 0541 441937, manola@cescot-rimini.com. Per chi si iscrive sul sito www.cescot-rimini.com è previsto uno sconto.