

MARCELLO FERRARINI

TUTTA UN'ALTRA PASTA

a cura di Valentina Dalla Costa

Dal cuoco celiaco del Gambero Rosso ricette e consigli per vivere "gluten free".

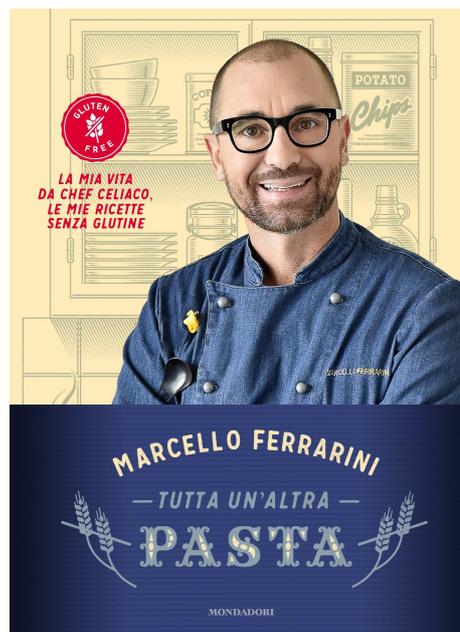
“Da ragazzo giravo sempre con una pastiglia di Maalox nella tasca dei pantaloni, pensando fosse l'unico rimedio possibile al mio malessere quotidiano. Pastiglia che immancabilmente finiva nel cestello della lavatrice insieme ai miei adorati jeans. Un giorno mia madre, stufa di trovare intasato il filtro di un elettrodomestico che non soffriva affatto di disturbi gastrointestinali, mi disse: ‘Ti ho fissato un appuntamento col gastroenterologo. Così la pianti di farmi lavare il Maalox!’.

Detto fatto, ecco la diagnosi. Celiachia.

La mamma, si sa, ha sempre ragione. Inizia in quel momento una vera e propria rivoluzione, una nuova vita. La celiachia, per me, non è mai stata una malattia, ma una nuova opportunità.”

Marcello Ferrarini diventa così uno chef specializzato in cucina senza glutine, l'unico a essere a sua volta celiaco. In questo libro ha raccolto la sua personale esperienza e le sue ricette sorprendenti per mangiare gluten free ma con tanto gusto: antipasti, pasta fresca e secca, risotti alternativi e pietanze con l'utilizzo di birra gluten free, passando poi dagli pseudocereali ai panificati e alle farine naturalmente prive di glutine, concludendo con dolcetti e dessert. E i consigli per le cene fra amici, le vacanze e tutti i piccoli grandi problemi quotidiani che solo un celiaco conosce.

Marcello Ferrarini è uno chef modenese professionalmente specializzato nella cucina senza glutine, nonché celiaco e socio AIC (Associazione Italiana Celiachia). Dopo diverse e significative esperienze nella ristorazione, attualmente è docente presso prestigiose scuole professionali, collabora inoltre con importanti brand quali De Longhi/Kenwood, KitchenAid, Cusinart, Risoli e con aziende del settore come Tennent's, Bialimenta-Farabella, Acetaia Due Vittorie e Pedon, per le quali svolge consulenze, *show cooking*, eventi e corsi. Scrive ricette e editoriali tematici per “Celiachia Oggi”, “Free – L'arte di vivere senza glutine”, “Gambero Rosso Magazine” e “Il Cuoco”, rivista ufficiale della FIC (Federazione Italiana Cuochi). Conduce il programma “Senza glutine, con gusto” per Gambero Rosso Channel – Sky 412, il primo e unico programma tv interamente dedicato alla cucina gluten free.



COMEFARE • euro € 20,00 • pagine 168
pubblicazione maggio 2015



Sabato 7 Novembre
ore 19.00 Show cooking