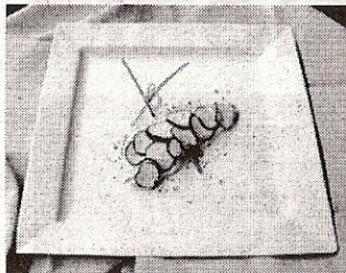
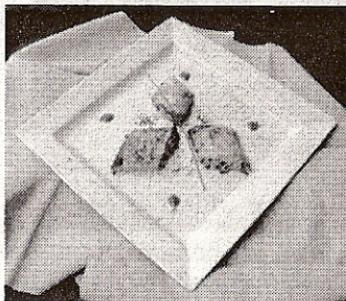


Semplicemente cucina regimi dietetici speciali



ZUCCHINE

TRONCHETTO



A breve

un piccolo ricettario per promuovere

il monococco

frumento "vestito" prodotto dalla
Cooperativa Sociale Onlus
"Antica Terra" - Cigole (BS)

“**Semplicemente cucina regimi alimentari speciali** “ è un programma di ricette mirato a supportare tutti coloro che devono far fronte a diverse patologie alimentari: in primis celiachia, diabete, intolleranze, ipertensione e cardiopatie. Applicabile anche a coloro che vogliono restare in forma.

I prodotti **DIALCOS utilizzati**, sono risultati coerenti con la filosofia aziendale tesa a combinare la semplicità e l'equilibrio degli ingredienti per garantire il gusto e l'unicità del prodotto finito; eccellenti sotto ogni profilo, rispettano il concetto qualità prezzo e si adattano perfettamente a qualsiasi tipo di ricetta si voglia realizzare.

Le ricette spaziano dall'antipasto al dolce complete di tabella dei valori nutrizionali e delle calorie, fotografia del piatto, costo degli ingredienti, grado di difficoltà e tempo necessario per la realizzazione con una grafica mirata a rendere semplice l'interpretazione delle stesse.

Il cantiere di Luca Barbieri prevede il primo ricettario ufficiale della **DIALCOS Spa** che comprende per ora circa 85 ricette mirate soprattutto all'impiego della pasta senza glutine e dei preparati granulari per brodo e condimento, senza però trascurare gli altri piatti in genere, dessert compresi; con la raccomandazione di farsi seguire da medici specializzati poiché il servizio offerto consiste e si limita nel trasformare le materie prime consentite in ricette.

Il cibo è un farmaco potentissimo, l'abusarne o il privarsene può causare effetti devastanti quindi deve anch'esso avere un "foglietto delle istruzioni" che normalmente troviamo nelle confezioni dei farmaci.

“**Semplicemente cucina regimi dietetici speciali**” è stato concepito con questo principio con la speranza che diventi un contributo a far sì che coloro che soffrono di disturbi legati all'alimentazione possano godersi il piacere della tavola senza stravolgere abitudini e golosità....Buon appetito



Lo chef supervisore LUCA BARBIERI

bresciano di Urago Mella classe 1969, con una lunga carriera cominciata con la frequenza presso Istituto Alberghiero di Stato "Caterina De Medici di Gardone Riviera" lavorando nelle cucine di diverse strutture alberghiere di primissimo ordine in Italia e all'estero (Emirati arabi, Inghilterra, Spagna, Svizzera) dove negli ultimi quattro anni ha svolto mansioni di consulente tecnico e chef supervisore.

luca.ctr@virgilio.it

dialcos
NUTRIZIONE E BENESSERE