

Giulianova. Parte il Concorso “A scuola senza glutine: i cereali alternativi” all’Istituto Alberghiero “Crocetti” di Giulianova

convegno con il celebre chef **Gluten Free** **Marcello Ferrarini**

Per gli studenti di Istituti Alberghieri in collaborazione con l’Associazione Italiana Celiachia Abruzzo



marcello ferrarini chef

GIULIANOVA - Si svolgerà **mercoledì 16 marzo**, all’Ipsedoc “**Crocetti**” di **Giulianova**, il **concorso “A scuola senza glutine: i cereali alternativi”**, promosso dall’**AIC (Associazione Italiana Celiachia-Abruzzo)**, rivolto agli **studenti di Istituti Alberghieri**. Prenderanno infatti parte alla gara studenti provenienti da **L’Aquila, Teramo, Pescara, San Benedetto, Roccaraso, Termoli, Spoleto, Villa S. Maria**. Al concorso partecipano due alunni per ciascuna scuola, e gli studenti dell’Istituto giuliese partecipano fuori gara. Ogni squadra dovrà realizzare **un piatto privo di glutine con il relativo abbinamento cibo-vino**, inoltre si dovrà produrre **una scheda tecnica** dalla quale risultino i prodotti utilizzati, le modalità di preparazione e il valore nutrizionale del piatto. I prodotti utilizzati saranno rigorosamente **senza glutine** ed abbinati ad **ingredienti del territorio**. L’**AIC**, con queste iniziative, cerca di promuovere da diversi anni, attraverso la collaborazione con gli istituti alberghieri d’Italia ed associazioni di cuochi, la formazione di personale ed addetti alle strutture ristorative sulla tematica della celiachia e sulla preparazione di piatti privi di glutine. L’Ipsedoc “Crocetti” di Giulianova, da diversi anni, ha inserito nei suoi piani di studio, attraverso la collaborazione con l’AIC Abruzzo, la formazione degli studenti sulla celiachia e sulla dieta priva di glutine. Il percorso formativo ha avuto la finalità non solo di fornire la conoscenza sulle esigenze nutrizionali dei soggetti celiaci, ma anche la competenza pratica dei futuri professionisti della ristorazione. La stessa mattina del 16 marzo, al Crocetti, si terrà **un convegno** sul tema della **cucina gluten free**, aperto a tutti, **dalle 9 e 30 alle 12 e 30**. **A questo incontro formativo parteciperanno la dottoressa Maria Maddalena Marconi, Direttore del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) di Teramo, gli studenti dell’Ipsedoc “Crocetti” e lo Chef Gluten Free Marcello Ferrarini** che rappresenta l’icona moderna dello Chef eclettico, originale ed innovativo. Figlio d’arte, volutamente decide d’intraprendere un iter differente, dapprima diplomandosi all’Istituto d’Arte, quindi laureandosi in Psicologia. Poi, nei primi anni del 2000, il ritorno alle origini. Il suo innegabile DNA ed una diagnosi di celiachia divengono gli stimoli necessari per iniziare, in ambito culinario, un nuovo straordinario percorso, esordendo in questo mondo come cuoco a domicilio per banqueting e catering. Marcello Ferrarini, con innata passione, competenza professionale e forte senso estetico si è distinto, in breve tempo, per aver sperimentato ed elaborato ricette per celiaci fantasiose, piatti esclusivi privi di glutine, tanto da affermarsi proprio per il suo stile, come nuovo riferimento della cucina gluten free nazionale alla conduzione del primo programma **TV tematico “SENZA GLUTINE, CON GUSTO” in onda su Gambero Rosso Channel - SKY 411**. Attualmente si occupa di collaborazioni professionali per il Gruppo “DE’ LONGHI - KENWOOD”, di consulenze per importanti Aziende come “BIALIMENTA - FARABELLA”, “ACETAIA DUE VITTORIE”, “PEDON” e “TENNET’S”, Corsi di formazione per prestigiose Scuole di cucina professionali-amatoriali ed AIC Regionali, show cooking in occasione di fiere ed eventi, oltre a scrivere redazionali tematici e ricette per riviste specializzate, tra le quali **CELIACHIA OGGI** e **GAMBERO**

ROSSO. Si dedica infine alla creazione di installazioni ed opere artistiche concettuali di food design, presentate durante mostre e rassegne, per offrire prospettive interpretative diverse in materia di enogastronomia senza glutine, bio, vegan, km 0 e a tutela del "Made in Italy". In questa occasione, all'Ipsedoc "Crocetti", lo chef presenterà **il suo ultimo libro "Tutta un'altra pasta - la mia vita da chef celiaco, le mie ricette senza glutine"**. In questo libro Ferrarini 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.