

VEG EXPERIENCE – Paola Di Giambattista

Rimini, 21 marzo 2017 – Incursioni vegane a Sassofeltrio. Giovedì 23 marzo Paola Di Giambattista, Naturopata e Nutritional Cooking Consultant sarà ospite del Ristorante Savioli per la proposta “**Veg Experience**”.

Un viaggio culinario a quattro mani durante il quale la sammarinese Di Giambattista grande esperta di cucina vegetariana e vegana affiancherà lo Chef di casa Samuele Savioli. Il risultato: un menù che sposa la tradizione del territorio con i sapori e i colori dell’orto.

La serata avrà inizio alle ore 20.00 e la proposta è di quelle da non perdere per imparare a mangiare e a cucinare in maniera sana e consapevole. S’inizierà con un estratto di mele, carote, spinaci e rapa rossa per passare a un **antipasto ricco di vegetali** -insalata di quinoa con mix di verdure cotte e crude, vellutata di piselli con crostini di pane nero e germogli di barbabietola, insalata di fiori e frutta con vinaigrette all’olio evo- **un doppio primo piatto** -tagliatelle di soia nera e gnocchetti di patate vitellotta- e **un secondo da leccarsi i baffi** -falafel di rapa e ceci servita con variazioni di maionese vegan. Mocaccino vegan al cioccolato con crema al latte di soia e stroisel all’olio di riso e pasticceria vegana a conclusione.

Vino rigorosamente bio accompagnerà le varie portate.

Paola Di Giambattista, consulente specializzata in educazione alimentare, food marketing e naturopatia offre servizi sia alle persone che agli operatori del settore alimentare (Horeca, negozi Bio, GDO).

Ufficio Stampa Laura Ravasio – Nuova Comunicazione
cell. 348 9330574 – email ravasio@nuovacomunicazione.com
www.nuovacomunicazione.com

<https://www.facebook.com/NuovacomunicazioneRimini/>