

CON IL PATROCINIO DI:



*Ministero del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Rimini



Provincia di Rimini



Comune di Rimini

Gourmet senza Glutine

**INCONTRI DI CULTURA ALIMENTARE
CON CENE DEDICATE ALLA CELIACHIA**

PIACERE E BENESSERE A TAVOLA COI PIATTI
DELLO CHEF COSIMO DI STASI,
RICONOSCIUTO MAESTRO DELLA CUCINA
INTERNAZIONALE.

RIMINI, CLARION HOTEL ADMIRAL PALACE
17 FEBBRAIO - 14 APRILE 2009



LA CELIACHIA è una intolleranza permanente al glutine, ossia a quel complesso proteico contenuto in quei cereali come frumento, farro, segale, kamut ed orzo (e in altri cereali minori) maggiormente utilizzati per preparare pane, pasta, pizza, piada, birra ed altro.

È quindi necessario per chi ne risultasse affetto, escludere tali cereali dalla propria dieta, ricorrendo a prodotti che contengono quelli che per natura sono senza glutine come mais, riso, miglio, grano saraceno, sorgo, quinoa ed amaranto in quanto tali alimenti diventano indispensabili per mantenersi in buona salute anche quando si deve mangiar fuori.

Celiachia quindi non significa rinunciare al gusto, ma solamente al glutine. E questi appuntamenti, rivolti anche a promuovere la cultura alimentare, lo dimostreranno.

Gourmet senza Glutine, promosso da Confartigianato Rimini - Donne Impresa, sarà dunque l'occasione per incontrare ed ascoltare esperti del settore ed altri autorevoli rappresentanti del benessere a tavola durante raffinate cene a tema, che saranno preparate dallo chef Cosimo Di Stasi con prodotti tipici locali e senza glutine offerti dalle aziende leader nel settore a livello nazionale ed internazionale.

Inoltre, a **Gourmet Senza Glutine**, verrà presentato il progetto "Benvenuta Celiachia", messo a punto da **Naturalmente Senza - Gluten Free Store**, il primo negozio specializzato della Romagna, che ha tra gli obiettivi quello di favorire la nascita di ulteriori punti di riferimento per i pasti fuori casa nel territorio turistico della provincia ed oltre.

Gli incontri e le cene ad invito, sono rivolti ad un pubblico selezionato fra gli operatori del settore turistico-ricettivo e sarà prevalentemente rappresentato da gestori ed esercenti di attività abilitate alla somministrazione di alimenti e bevande.

COSIMO DI STASI è lo chef executive del Clarion Hotel Admiral Palace di Rimini.

Proviene da Canosa di Puglia, sua città natale, nella quale ha cominciato ad occuparsi di cucina dopo gli studi e il servizio militare. Più tardi, poco più che ventenne, decide di trasferirsi sulla Riviera Adriatica di Romagna per lavorare nella ristorazione d'albergo. Quindi è ai fornelli dell'Hotel Punta Nord (quattro stelle) di Torre Pedrera e successivamente in altri due rinomati alberghi di Igea Marina. Poi una breve parentesi in Lombardia, a Milano, in ristoranti di livello.

Ma è sul finire degli anni Settanta che la vita gli riserva una grande opportunità. Quella di essere chiamato a guidare la cucina del Grand Hotel di Rimini. Dove rimarrà quasi per trent'anni, anche se i primi sette li passerà al "Ristorantino" della Palazzina Milano, dépendance di questo prestigioso albergo.

Dal 2002 dirige invece la brigata di cucina del Clarion Hotel Admiral Palace di Rimini, celebre quattro stelle nel cuore di Marina Centro, della famiglia Calesini. Pure qui i suoi piatti, dai classici intramontabili alle ricette senza confine, continuano a entusiasmare tutto l'anno una clientela internazionale. Che sa apprezzare e riconoscere la sua sapienza mediterranea, la robusta cultura gastronomica e uno stile pervaso dalla passione e da felici intuizioni. Rintracciabili inoltre nelle sue specialità di finissima pasticceria o nella spettacolare banchettistica che come pochi sa realizzare.

Così, oggi, nell'elegante e raffinato ristorante "Andrea Doria" del Clarion Hotel Admiral Palace di Rimini si potranno conoscere e degustare alcuni dei suoi piatti che tra profumi, sapori e colori andranno incontro alle esigenze di tutti i celiaci. Dimostrando ancora una volta, semmai ce ne fosse bisogno, che mangiare diventa un piacere anche con la celiachia.

Le cene a tema

MARTEDÌ 17 FEBBRAIO ORE 20,30

Azzurro come il mare

Delizie del pescato in un mosaico di sapori

MARTEDÌ 3 MARZO ORE 20,30

Ricordanze di Romagna

La tradizione, com'era dov'era

MARTEDÌ 17 MARZO ORE 20,30

Ed è subito carne

Tenero incontro fra le "rosse" e le "bianche"

MARTEDÌ 31 MARZO ORE 20,30

Tesori di campagna

Piaceri e colori secondo stagione

MARTEDÌ 14 APRILE ORE 20,30

Con dolcezza

Gusti senza fine col cibo degli Dei

IN COLLABORAZIONE CON:



Gourmet senza Glutine

DA UN'IDEA DI **VALERIA PICCARI**

PROGETTO, TESTI E PRESENTAZIONE DEGLI INCONTRI:

PIER ANTONIO BONVICINI

GIORNALISTA E CRITICO GASTRONOMICO

ORGANIZZAZIONE GENERALE:

VALERIA PICCARI

PRESIDENTE DONNE IMPRESA - CONFARTIGIANATO RIMINI

LAVINIA ARPESELLA

AMMINISTRATORE UNICO - VIVI S.A.S. RIMINI

DIREZIONE DI SALA:

ENNIO STOCO

PROGETTO GRAFICO: PATRIZIA CASADEI

UFFICIO STAMPA: CONFARTIGIANATO RIMINI

CLARION HOTEL ADMIRAL PALACE

VIALE G. PASCOLI 145, RIMINI

PER INFORMAZIONI: TEL. 0541 742301

GOURMET@NATURALMENTESEENZA.IT

WWW.BENVENUTACELIACHIA.IT

CON IL CONTRIBUTO DI:





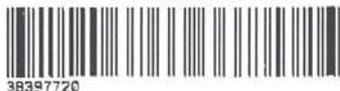
*Ministero del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali*

Ufficio di Gabinetto-Settore Salute

Ministero della Salute

0002157-P-26/03/2009

CAB I. B. B. / 2009 / 4398



38397720

Telefax

Dott.ssa Valeria Piccari
Presidente
Donna Impresa Confartigianato Rimini
Via Marecchiese, 22
47900 Rimini

Fax 0541.626807

e, p.c.

Presidenza Consiglio Ministri
Ufficio del Cerimoniale
Roma

Con riferimento alla Vostra cortese richiesta, comunico la concessione del patrocinio del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali agli incontri nell'ambito dell'iniziativa "Benvenuta Celiachia", in programma a Rimini il 3 - 17 - 31 marzo e 14 aprile 2009. Formulo i migliori auguri per la riuscita dell'iniziativa.

Il Vice Capo di Gabinetto Vicario