

I PIATTI SICILIANI SENZA GLUTINE

La pizzeria ristorante Il Carrettino propone piatti per tutte le intolleranze

Il cannolo siciliano è quello della tradizione, con cialda e crema di ricotta. Ricetta originale, ma rigorosamente senza glutine. Anziché con farina di frumento, la cialda viene preparata con un mix di farine

diverse messe a punto e custodite gelosamente da Andrea Greco, palermitano doc e titolare, a Grosseto, del ristorante pizzeria e pasticceria Il Carrettino. È sua l'idea di coniugare i piatti della tradizione siciliana alla

cucina senza glutine. Chi è affetto da celiachia, o intolleranza al glutine, deve seguire una dieta priva di questa proteina. Ne contengono le farine di frumento, segale, orzo e avena utilizzate per produrre pane, cereali da colazione, pasta, pizza, pasticcini, torte e biscotti. "Prodotti di questo tipo senza glutine non si trovano facilmente - sottolinea Andrea - oppure sono in assortimento ridotto e costi elevatis-

simi. Siamo stati tra i primi a soddisfare in modo completo queste esigenze". A fare la differenza è l'utilizzo di farine di soia, mais, riso, ceci o carrube, più digeribili e quindi ideali anche per chi non ha intolleranze, al posto delle farine tradizionali. Illuminante l'incontro con una bambina intollerante al glutine che solo in farmacia poteva acquistare alimenti per celiaci. Nasce così Il Carrettino, un ristorante pizzeria a conduzione familiare aperto dalle 7 alle 24 di ogni giorno che propone anche pane, torte e biscotti, sempre senza glutine e certificati senza organismi geneticamente modificati. Il ristorante propone anche piatti adatti per tutte le intolleranze. Dal 2012 questa formula verrà proposta in franchising.



GROSSETO

tel. (+39) 0564 28421

www.ilcarrettinogr.it

senzaglutine@ilcarrettinogr.it

