

<http://paneamoreceliachia.it/2017/11/gluten-free-expo-2017-di-rimini.html>

## Il Gluten Free Expo 2017 di Rimini

[CELIACHIA](#)
[RICETTE SENZA GLUTINE](#)
[BIMBI](#)
[VIAGGI](#)
[AIUTO! UN CELIACO A CENA](#)
[CONTATTI](#)
[BLOG](#)
[LOOKING FOR SOMETHIN](#)

[DIAGNOSI](#)  
[FOLLOW UP](#)  
[VITA SOCIALE](#)  
[ESAMI ED ESENZE](#)

  
**PANEAMORECELIACHIA**

LOOKING FOR SOMETHING?

You are here: Home / OGNI GIORNO / Il Gluten Free Expo 2017 di Rimini

### Il Gluten Free Expo 2017 di Rimini

11/21/17 | CONSIGLI DI VIAGGIO, OGNI GIORNO, USCIRE... VIAGGIARE, VIAGGIO, VITA QUOTIDIANA

Importante e numerosa la presenza di stand della Consa, con molti prodotti naturalmente privi di glutine ma che attendono distribuzione italiana e appoggio della dicitura "senza glutine" per poter entrare a pieno titolo nel mercato glutenfree italiano.

Nello stand Salva disponibile in anteprima il più classico dei frollini: l'Orsella senza glutine con grano saraceno, buono e croccante!

Tanti gli stand di Mulini che presentavano farine naturalmente prive di glutine e o mix specificamente formulati per intolleranze: Caputo, Filippini, Dalla Giovanna, Le Farine Magiche.



Il Gluten Free Expo 2017 si chiude stasera, dopo 4 giorni dedicati alla presentazione delle novità nel campo del senza glutine e senza lattosio, con molte altre declinazioni senza. Quest'anno specificatamente il salone si presentava con la doppia veste di Gluten free Expo e Lactose Free Expo.

La fiera era aperta al pubblico sabato e domenica, mentre gli ultimi 2 giorni sono dedicati tradizionalmente al settore horeca, professionale e alle scuole alberghiere.

Mancavamo dall'edizione 2012 e abbiamo potuto apprezzare sia la crescita dell'evento (con moltissime aziende espositrici), che la crescita della location (fiera di Rimini contro fiera di Brescia della prima edizione).

Tante le aziende che hanno presentato nuovi prodotti e creato eventi molto interessanti, con grande partecipazione di pubblico.

Prima tra tutti l'azienda leader in Italia nel settore gluten free, Schär, che per la fiera ha organizzato lo stand fieristico in maniera polivalente, creando dei momenti di spettacolo e cucina dal vivo e degli interessanti dibattiti scientifici e distribuendo tanti campioni di nuovi prodotti.

In collaborazione con Sonia Peronaci e lo chef Antonio Paolillo sabato e domenica si sono tenuti due cooking-show live con la preparazione della nuova pasta. Sonia e Antonio hanno dato tanti consigli e suggerimenti per servire un ottimo primo piatto.

Nel pomeriggio di entrambe le giornate, si sono tenuti nell'area junior lab, due laboratori per piccoli chef, con la preparazione della pizza (sabato) e dei biscottini di frolla a tema natalizio (domenica).

Molto interessante e seguito il dibattito con il dottor Luca Piretta, gastroenterologo e nutrizionista al Campus Biomedico dell'università di Roma che ha fornito moltissime risposte ai visitatori dello stand su celiachia, diagnosi, falsi miti e verità sulla celiachia, la gluten sensitivity e la moda della dieta gluten free.

Curiosando tra gli stand dei produttori locali del Gluten Free Expo 2017, abbiamo assaggiato i nuovi tarallini al grano saraceno di Puglia Sapori, che restano il nostro snack favorito per l'aperitivo 😊 e quest'anno erano proposti presso il loro stand e quello di Beretta in una golosa partnership per uno spuntino salato sfizioso

Anche la storica casa produttrice di salumi ha portato in fiera tantissimi prodotti senza glutine, come sempre wurstel, ai salami e a tanti salumi affettati!

Abbiamo scoperto il brand Nonna Anita, che si propone sul mercato glutenfree con tantissime referenze. Si tratta di preparati per la realizzazione di dolci casalinghi ( fanno parte del gruppo Eurovo, quello delle uova Le naturelle per intenderci).

Un packaging molto accattivante e la disponibilità sia nelle farmacie che in catene come Esselunga e Coop, alletteranno senz'altro il consumatore che potrà provare i mix pronti per pancakes, per torta al cioccolato, per pan di spagna, crostate, muffin 😍

Nello stand di Forneria Veneziana abbiamo assaggiato il loro nuovo prodotto senz'glutine, senza lattosio e vegan: una Granola monoporzione declinata in due versioni (dolce con base di biscotto oppure salata con base di semi e spezie) per rendere il momento della pausa una esperienza gustosa e completa.

Allo stand di Revolution si sfornava ininterrottamente e abbiamo assaggiato varie versioni di pane, realizzato con i loro Mix di farine.

Importante e numerosa la presenza di stand della Corea, con molti prodotti naturalmente privi di glutine ma che attendono distribuzione italiana e apposizione della dicitura “senza glutine” per poter entrare a pieno titolo nel mercato glutenfree italiano.

Nello stand Saiwa disponibile in anteprima il più classico dei frollini: l’Orosaiwa senza glutine con grano saraceno, buono e croccante!

Tanti gli stand di Mulini che presentavano farine naturalmente prive di glutine e o mix specificamente formulati per intolleranze: Caputo, Filippini, Dalla Giovanna, Le Farine Magiche.

Moltissimi piccoli produttori locali, con prodotti senza glutine particolari come l’azienda di snack bio Brio di Verona e la Piadineria di Riccione.

Dopo aver assaggiato tanti prodotti in fiera, potevamo restare delusi dai locali senza glutine che offre la città di Rimini? Assolutamente no! E allora vi segnaliamo gli ottimi panini giganti con hamburger di American Graffiti e l’indimenticabile fornarina (una sorta di base pizza fatta in casa, condita con olio e sale) con tagliere di salumi del ristorante Da Biagio.