

<http://www.sonoallergica.it/gluten-free-expo-2017-lamore-per-gli-yopokki-e-il-miglior-panettone-dellanno/>

Lactose & Gluten Free Expo 2017: 10 novità che dovete assolutamente provare

SONO ALLERGICA

Consigli di viaggio per chi soffre di celiachia o intolleranze alimentari

CHI SONO

VIAGGI

SENZA GLUTINE

LONDRA SENZA GLUTINE

COLLABORAZIONI

Lactose & Gluten Free Expo 2017: 10 novità che dovete assolutamente provare

- Eliso



8. Migliori farine innovative: Le Farine Magiche



Quando la coda del mio occhio ha colto "farina di zucca" per un attimo ho pensato di sognare. Le Farine Magiche sono riuscite a realizzare in un colpo solo i desideri delle food blogger professioniste (quelle che hanno sperimentato venticinque tipi di torta alla zucca sana e genuina) e delle food blogger tarocche (quelle che non hanno mai fatto una torta alla zucca perché sono troppo pigre per cuocerla e schiacciarla).

Esattamente una settimana fa si è conclusa l'edizione 2017 Gluten Free Expo e Lactose Free Expo. Chi ci è stato di persona si è riempito gli occhi e la bocca (soprattutto la bocca!) di pizze vegan, pane appena sfornato e dolci di Natale. Chi non ci è stato ha più soldi in tasca e meno chili sulla bilancia, quindi si può dire che è andata bene a entrambi.

Questo mio secondo giro al Gluten Free Expo non poteva essere più diverso da quello precedente. Un anno fa mi sono approciata al mio primo evento da blogger senza neanche avere un blog. Avevo appena aperto il profilo Instagram e l'invito all'Expo mi è capitato tra capo e collo all'improvviso grazie a Vatinee (ne avevo parlato qui) così ho semplicemente recensito la fiera sul blog di Paneamoreceliachia, promettendo a Elena ed Eleonora una rubrica di viaggi mensile a cui non sono mai stata dietro perché viaggiavo troppo. Nel colmo dell'imbarazzo, ho incontrato una delle ragazze che parlava regolarmente di me al liceo e che lavorava -tu guarda- proprio nello stand in cui dovevo andare. Per l'imbarazzo credo di aver fatto tutto il colloquio con la Marketing Manager guardandomi le punte dei piedi

Quest'anno al Gluten & Lactose Free Expo ci sono andata con Maria, la mia migliore amica di blog, celiaca e intollerante anche lei. Ho incontrato tante colleghe e tante lettrici e avevo pure i biglietti da visita col mio nome vero. Più che timidezza e imbarazzo ho provato gioia, soddisfazione e quella scarica di adrenalina che solo il dar vita a nuovi progetti riesce a farmi sentire.

Ma adesso basta sentimentalismi: vi lascio alle dieci novità del Gluten Free Expo e del Lactose Free Expo che dovete assolutamente conoscere.

Se siete a conoscenza di uno studio sperimentale sulla dipendenza da yopokki, mandatemi una mail il prima possibile. In ogni caso, buona lettura!

1. Miglior scoperta food strana: Yopokki

Vi ho già parlato della mia passione per i cibi naturalmente senza glutine provenienti da remote parti del mondo. Gli yopokki sono entrati nella mia vita all'improvviso sabato scorso, e ho capito subito che sarebbero stati una passione totalizzante, goduriosa e definitiva. Sono gnocchi di riso gommosi da ricoprire a piacimento di salsa piccante o al formaggio. Sono come dei marshmallow salati e sodi, e sono stati eletti da me e da Cristian (ragazzo di Maria e cameraman ufficiale della giornata) a miglior scoperta senza glutine della giornata. Gli yopokki sono ancora inediti in Italia, ma ne comprerò in quantità industriali qui in UK e li regalerò a destra e a manca quando torno per Natale. Vi consiglio di tempestare di e-mail AIC e i vostri negozi di fiducia affinché li certifichino e comincino a commerciarli nel Belpaese. Se vi interessa questi sono quelli che hanno presentato in Fiera.

2. Miglior Panettone 2017: Pasticceria Cuneo

Già l'anno scorso avevo cercato di testare quanti più dolci di Natale potevo. Più che una missione culinaria, si è rivelata una missione suicida. Ma io non demordo e ci riproverò quest'anno: in Fiera non mi sono tirata indietro, e ho assaggiato tutti i panettoni senza glutine su cui ho potuto mettere le mani. Il vincitore è -a mani basse- il panettone senza glutine di Pasticceria Cuneo: soffice e saporito, ha la giusta consistenza e un'ampia scelta tra mandorle e canditi, cioccolato e versione sia senza glutine e che senza lattosio.

Se lo ordinate online organizzatevi con qualche amico, che le spese di spedizione sono gratis sopra i 100 euro



3. Miglior Pandoro 2017: Belli Freschi

Per il secondo anno di fila mi tocca dare il merito del miglior pandoro senza glutine a Belli Freschi, azienda romagnola che ha spopolato in Fiera con assaggi da far girare la testa. Il pandoro, per dire, è andato via in meno di un minuto, e sono riuscita ad accaparrarmene un pezzo con la solita scusa del “sono una blogger ufficiale”. Unica nota dolente è che, per quanto il sapore sia buonissimo, la consistenza non ricorda ancora quella del pandoro tradizionale. Ma il fatto che non sappia di additivi chimici lo rende decisamente il mio preferito.

Anche qui è disponibile una versione del pandoro senza lattosio, pure nella variante al cioccolato!

4. Miglior ricetta assaggiata: i tortellini di Marcello Ferrarini da Saviola

Devo ammetterlo: non ci sono grandi lati oscuri di cui nessuno parla nell’essere una food blogger invitata ad una Fiera. Ho avuto occasione di assaggiare tutti gli show cooking di sabato -povera me- e se proprio devo incoronare un vincitore, la palma va allo straordinario Marcello Ferrarini. Quest’anno era in fiera con Saviola, a presentare il loro parmigiano trenta mesi naturalmente senza lattosio. La ricetta che mi ha conquistata sono stati i tortellini senza glutine con fonduta di parmigiano senza lattosio aromatizzata alla noce moscata, pepe di Sichuan e perle di aceto balsamico. Semplice e buona come una tradizione.

Date un’occhiata alla sua pagina Facebook per sapere dove sarà nelle prossime settimane!

5. Miglior notizia: Fior Di Loto ha commercializzato l’avena senza glutine!

Facciamo finta che non sia successo a tre mesi dal mio trasferimento in Regno Unito: sono certa che non è stato intenzionale farmi patire l’assenza dell’avena per due lunghi anni per poi presentarla appena sono atterrata nel Paese in cui l’avena te la tirano dietro.

In tanti mi avete chiesto in questi mesi dove comprassi l’avena senza glutine: finalmente posso smettere di rispondervi “in Germania” e dirvi che potete trovare l’avena senza glutine biologica di Fior di Loto dai loro rivenditori, e presto anche online!

Io la sto provando in questi giorni, e conto di scrivervi presto un articolo su quella e le altre novità Fior di Loto (qualcuno ha detto piadina?)

6. Miglior pizza surgelata: la bottega delle mondine

Credo di aver assaggiato almeno dieci diverse pizze surgelate in un giorno. Il che no, non fa onore alla mia fama di persona sana ed equilibrata. Ma ora so che ne è valsa la pena, perché ho finalmente trovato una pizza senza glutine surgelata davvero buona: è quella di La Bottega Delle Mondine. Ha una consistenza similissima alla pizza cotta al forno, pomodoro e mozzarella sembrano freschissimi e non ha alcun tipo di retrogusto chimico. Gli ingredienti sembrano buoni e tutto il formaggio e il latte utilizzati sono senza lattosio.

Ora devo solo trovare un sistema per farla sopravvivere alle due ore di volo per Londra: si accettano suggerimenti.

7. Miglior prodotto innovativo: cicoria con ginseng di Baule Volante

Ve lo dico subito: a me il caffè non piace. Lo tollero nel tiramisù, oppure affogato con latte di mandorle, zucca, ginger spice e mezzo chilo di zucchero in una tanica di un qualche pseudo-Starbucks indipendente per le strade di New York.

Nessuno si meraviglia quindi del fatto che io per anni abbia cercato un’alternativa al caffè che fosse energizzante, senza effetti collaterali e soprattutto buona. Nulla mi aveva mai convinto finché non ho assaggiato la cicoria tostata con ginseng di Baule Volante: è semplicemente spaziale. La tostatura dà

quell'aroma di caffè, e il ginseng rende superflua qualunque aggiunta di dolcificante. Inutile dire che ne farò scorta a mani basse per i regali di Natale. Sì, il 90% dei miei regali di Natale è composto da cibo, che volete farci.

Se siete degli aficionados del ristretto napoletano, prendetela come una cugina del the, ma più tosta.

8. Migliori farine innovative: Le Farine Magiche

Quando la coda del mio occhio ha colto "farina di zucca" per un attimo ho pensato di sognare. Le Farine Magiche sono riuscite a realizzare in un colpo solo i desideri delle food blogger professioniste (quelle che hanno sperimentato venticinque tipi di torta alla zucca sana e genuina) e delle food blogger tarocche (quelle che non hanno mai fatto una torta alla zucca perché sono troppo pigre per cuocerla e schiacciarla).

Inutile dirvi a che categoria appartengo: sappiate però che la farina di zucca, la farina di castagne e la farina di carote non mancheranno mai più dalla mia dispensa.

9. Migliori cornetti surgelati: il Pane di Anna

Non mi era mai capitato di tornare indietro dopo aver superato uno stand per fargli i complimenti una seconda volta per quello che avevo assaggiato. È successo coi nuovi cornetti senza glutine surgelati del Pane di Anna: sono friabili, non sanno di olio né di burro, non diventano sassi dopo cinque minuti di orologio ma mantengono una consistenza splendidamente sfogliata. Io temevo fossero solo una dimostrazione delle loro portentose farine, il che avrebbe significato dire addio a ogni probabilità di assaggiarli di nuovo viste le mie scarse qualità culinarie. Invece pare che i loro cornetti senza glutine saranno presto in commercio.

Me lo sono fatta ripetere circa cinque volte, quindi ne sono sicura. Tenete d'occhio il loro sito per l'annuncio ufficiale.

10. Migliori cornetti freschi: Tradizioni di Famiglia a Rimini

Concludo con un prodotto che non era esposto in Fiera. Incredibile, eh? Con un'intera Fiera a disposizione sono riuscita ad assaggiare qualcosa di un produttore non presente. Al bar di Riminifiera avevano queste brioches senza glutine invitantissime, e ho deciso di comprarne una alla crema: è stata la migliore decisione della mia vita.

Ho assaggiato decine di brioches senza glutine nei miei vent'anni di celiachia, e un prodotto fresco così buono non lo avevo mai trovato. Anche questa volta la consistenza si avvicina tantissimo a quella che io immagino essere la brioche glutinosa. E la buona notizia è che il cornetto è buono anche senza essere scaldato, anche mangiato un paio di giorni dopo.

Tradizioni di Famiglia è un laboratorio senza glutine di Rimini che vale assolutamente una visita.

Questa è la mia selezione dei migliori prodotti di Gluten Free Expo e Lactose Free Expo 2017. Fatemi sapere cosa avete assaggiato voi!