

Chiudi



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.

Chiudi

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**.

