Atri. “Ai sapori della tradizione togliamo solo il Glutine” con la straordinaria partecipazione dell’attrice e conduttrice Tv Gaia De Laurentiis.

ATRI, 12 Agosto 2015. “Ai sapori della tradizione togliamo solo il Glutine” è il titolo della seconda serata di “**Atri a Tavola**”, **giovedì 13 agosto**, dedicata al tema della celiachia. Per la prima volta la manifestazione ducale dedicata alle eccellenze enogastronomiche della regione, quest’anno patrocinata da Milano Expo 2015, inserisce nel programma un argomento quanto mai attuale e di grande interesse quale la cucina senza glutine. Madrina della serata sarà l’attrice e conduttrice televisiva **Gaia De Laurentiis**, famosa in tv per aver condotto i successi Mediaset “**Target**” e “**Ciro, il figlio di Target**” e di recente inserita nel cast di “**CentoVetrine**”, che da diversi anni è testimonial dell’AIC (Associazione Italiana Celiachia). Sul palco di Piazza Duomo è previsto un Talk Show condotto da Evelina Frisa, presentatrice ufficiale di “Atri a Tavola”, durante il quale interverranno Marisa Pagliaro, Presidente AIC Abruzzo, Dott. Paolo Moretti, Responsabile Centro Celiachia Regione Abruzzo – ASL Teramo, Dott. Gianluca Giampietro, Dietista, Daniele Erasmi, Presidente Confcommercio Regione Abruzzo, Carlo Matone, Presidente Gal Leader Teramano, Simona Ranieri, chef, e ovviamente **Gaia De Laurentiis**. Al termine dell’incontro, la Chef Ranieri si esibirà in un Cooking Show tutto a base di ricette “**gluten free**”. Figlia di ristoratori abruzzesi, **Simona Ranieri** si divide tra Londra e l’Italia per ricreare inedite esperienze sensoriali, tramutando il suo essere celiaca in un’arte culinaria speciale che ha l’ambizione di voler conquistare tutti i palati, di intolleranti e non. La sua filosofia di vita è ben rappresentata nel magazine online “I Love Gluten Free” (raggiungibile al seguente indirizzo: iloveglutenfree.co.uk), contenitore in cui Simona elabora ricette per “persone speciali”, come si definisce lei. I suoi piatti uniscono tradizione ed innovazione, sono naturalmente privi di glutine, conditi con spezie provenienti da tutto il mondo e accompagnati da vini naturali. «”Atri a Tavola”, nella splendida cornice di Città d’Arte – afferma Mirko Toscani, Presidente dell’Associazione Promoeventi -, si conferma manifestazione unica nel suo genere, capace di saper ben valorizzare il binomio cibo e cultura e dimostrando al contempo di avere particolare intuizione circa i gusti in continua evoluzione del suo pubblico. Colgo l’occasione – conclude Toscani – per ringraziare il GAL Appennino Teramano, l’amministrazione comunale di Atri e la ditta Farabella di Fara San Martino per la fornitura dei prodotti Gluten Free». ***Per informazioni contattare al 347.2412083 oppure consultare la pagina Facebook ufficiale: Atri a Tavola.***

————-