

DOMENICA 04/05/2014

SAPORE CRUDO – SEMINARIO DI CUCINA VEGANO/CRUDISTA TENUTO DALLO CHEF ANGELO DOMANESCHI C/O IL CASOLARE DI PONTIDA ED ORGANIZZATO DALL'ASSOCIAZIONE ONDA VITALE.

Un grazie formato gigante a tutti quanti hanno partecipato alla giornata di ieri presso il podere CaSolare di Pontida !!! E' stato un appuntamento all'insegna della piacevolezza e del divertimento; abbiamo "toccato con mano" attraverso la preparazione di piatti diversi tra loro, come si possa mangiare SANO non sacrificando il gusto !!! Lo Chef Angelo Domaneschi ci ha allietati non solo il palato ma anche lo spirito assistendoci nell'esecuzione di piatti vegano/crudisti prelibati ...siamo passati dal latte di mandorle ideale sostituto per la colazione al formaggio di anacardi seguito poi dagli spaghetti raw con pesto, ai funghi trifolati ed infine ai dolci, dai bacetti di albicocca alla preparazione di una torta con cioccolato che NULLA AVEVA DA INVIDIARE alle ricette delle migliori pasticcerie con un particolare per nulla trascurabile IL FATTO DI ESSERE SANA E SALUTARE. Ancora una volta, e in pieno accordo con i principi divulgati dall'Associazione Onda Vitale abbiamo raggiunto lo scopo di far conoscere alla gente come ci si possa alimentare in modo sano senza farsi condizionare dai mass media che ci allettano con sapori gustosi e purtroppo quasi mai congeniali alla nostra salute ma solo al riscontro economico di chi vende! Un tassello in più aggiunto alla consapevolezza di chi ha partecipato alla giornata di ieri con il proposito e l'intenzione, per chi fosse interessato, di riproporre un'altra giornata con lo Chef crudista per un corso "avanzato" dando la possibilità di entrare ancora di più nell'interessante mondo del mangiare in maniera alternativa e sana! Grazie grazie grazie a tutti i partecipanti ! E' stata una gran bella giornata, il gruppo era ben affiatato e un sole splendente ci ha accompagnati in questo percorso culinario "alternativo".

Lo Staff di ONDA VITALE