La cucina vegan di Stefano Momentè a Tuttofood con Mamma Emma

stefano-momente-bbace9c7

La cucina di **Stefano Momentè** a **TuttoFood 2017** con gli **gnocchi “Mamma Emma Bio e Vegan”**. Avverrà martedì 9 maggio, dalle 11.00 alle 13.00, allo stand di Master Gnocchi, lo showcooking dell'autore più prolifico in Italia in tema di vegetarismo e veganismo, che per l’occorrenza creerà in esclusiva 5 ricette con le referenze vegane dell’azienda trevigiana. Sarà l’occasione per i partecipanti a TuttoFood, la fiera internazionale del B2B dedicata al Food & Beverage, in programma dall’8 all’11 maggio a Milano, di assaporare i piatti preparati dall’esperto con gli gnocchi Mamma Emma e di intervenire al dibattito che avrà luogo durante la dimostrazione.

Giornalista e scrittore dedito al crudismo vegano con passione e conoscenza approfondita, Stefano Momentè ha lanciato il circuito **Ristoranti Verdi** ed è stato per anni membro di Società Scientifica di Nutrizione Vegetariana. Maestro di alimentazione, nutrizione, cucina e stile di vita vegan, ha fondato Veganitalia Cooking School, la scuola di cucina itinerante per la diffusione della cultura vegan e crudista.

Master Gnocchi da anni si impegna nella formulazione di prodotti che sappiano combinare **materie prime d’eccellenza e prive di contaminazioni animali** a una sapiente lavorazione che ripercorre artigianalmente la più classica delle tradizioni. Da questo percorso di ricerca e sviluppo nascono le linee “Mamma Emma” Vegan: gnocchi classici, al kamut e al farro, a cui si aggiungono gnocchetti alla spirulina, un alimento naturale ricco di proteine, vitamine e sali minerali. Punto di riferimento nel mercato per la produzione di gnocchi passati uno a uno sulla grattugia, come insegna la tradizione italiana, l’azienda garantisce prodotti genuini, senza conservanti e additivi, e con materie prime naturali coltivate nel pieno rispetto della natura e del consumatore.