Dr. Schär Foodservice e Filippo La Mantia: prosegue la collaborazione

filippo-la-mantia-e08b9725

Anche nel 2018 sta proseguendo la collaborazione nata un anno fa tra **Dr. Schär Foodservice**, divisione dedicata all'horeca del Gruppo Dr. Schär, leader europeo del senza glutine, e **Filippo La Mantia**, Oste e Cuoco, che ha fatto della soddisfazione dei suoi clienti, senza distinzioni, la sua missione.

Nella prima parte dell'anno La Mantia ha illustrato agli studenti degli **Istituti Alberghieri** – di cucina, sala e ricevimento – sulla base della sua esperienza personale, come sia semplice e sia una grande soddisfazione per un cuoco inserire il gluten free nelle cucine professionali. Ciascun appuntamento, organizzato da Dr. Schär Foodservice, ha visto la presenza del Cuoco prima nell'Headquarter di Dr. Schär e poi in due scuole, a **Cagliari** e **Desenzano (BS)**, per tre showcooking: veri e propri momenti formativi per educare alla corretta conservazione, lavorazione e utilizzo dei prodotti senza glutine. I futuri chef hanno avuto inoltre l'occasione di collaborare concretamente alla creazione delle ricette senza glutine pensate da Filippo La Mantia, affiancandolo nelle singole preparazioni. Gli appuntamenti dell'ultimo trimestre del 2018 sono previsti a **Palermo** a fine ottobre e **Bari** a fine novembre.

"Faccio il cuoco perché amo dedicarmi alla gente e far sì che attraverso il mio cibo le persone siano felici" commenta Filippo La Mantia. E l'aumento della richiesta di piatti gluten free non è, per lui, motivo di preoccupazione. **"Senza glutine non è assolutamente un problema**. Chi fa questo mestiere come me deve essere informato sui bisogni dei clienti".

Fondamentale che all'interno della cucina ci siano indicazioni e regole precise: bisogna saper trattare e cucinare le materie prime e conoscere i bisogni specifici di chi è intollerante al glutine. "Lo **stoccaggio** – continua La Mantia – avviene in zone dedicate, con il pentolame e vasellame utilizzato solo ed esclusivamente per il cibo senza glutine".

È reale l’esigenza che la ristorazione professionale sia in grado di soddisfare le necessità della clientela intollerante al glutine e permetterle di cenare o pranzare liberamente. Grazie ai prodotti versatili e qualitativamente eccellenti marchiati Schär - come **Farina Food Service Mix, Pan Gratì, Pasta e Impasto Pizza Schär** – ogni piatto può essere proposto anche nella versione gluten free, permettendo a chi deve escludere il glutine dalla sua dieta di non dover rinunciare a nessuna pietanza presente nel menu.

E così Filippo La Mantia ha creato nel tempo diverse ricette, tra primi piatti con le nuove **Penne e Fusilli** (Horeca pack da 1 kg), originali ricette con l’Impasto Pizza e panini gourmet, realizzati con Pane Bianco Single, come **Le fette di Pane Bianco Single** tostate con la bottarga di tonno, le fettine di limone e il pomodoro, capperi e origano. Tutte le ricette che La Mantia ha messo a disposizione dei ristoratori possono essere **consultate direttamente sul sito Dr. Schär Foodservice**.