Apre a Milano la prima pasticceria cruda

amati-healthy-raw-3-39b71b19

Cioccolato, pasticceria, biscotti e gelato, tutto rigorosamente crudo, tutto rigorosamente healthy. La rivoluzione del food parte dal dessert e da un indirizzo (in zona Porta Venezia) che per due mesi, a partire dal prossimo 7 novembre, offrirà ai milanesi il meglio della cosiddetta **sweet raw experience**: dolci senza farine, latte, uova, lieviti e zucchero. Solo materie prime pregiate, bio e vegan, trasformate in ricette gourmet per andare dritti all'essenza del sapore.

Si chiama **AMAti!**, nasce all'interno dell'esperienza di Out of The Box, la gelateria gourmet che per prima ha portato con successo a Milano il gelato crudo, e la sua filosofia, sintetizzata dal claim Healthy & Raw, è proprio quella di un ritorno all'essenziale, dettato dalla ricerca del gusto più autentico degli ingredienti, da un profondo rispetto per la Natura e dal desiderio di offrire prodotti sani, leggeri e adatti a tutti. Il risultato? Dessert squisiti, equilibrati, nutrienti e a basso indice glicemico.

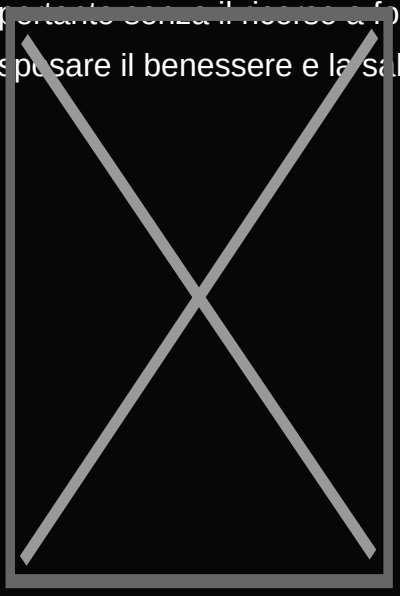
Nel laboratorio di AMAti! per due mesi si prepareranno dolci secchi e al cucchiaio, cioccolatini di ogni tipo e, per chi proprio sente la mancanza dell'estate, una serie di strepitosi gusti di gelato. Tutto naturalmente **crudo**, ovvero senza far superare nella cottura delle materie prima i 42° e preservandone in questo modo tutte le proprietà nutritive.

"L'essenziale è invisibile agli occhi, diceva il Piccolo Principe, ma non al palato - spiega **Flavio Sears**, ideatore del progetto AMAti! e già artefice del successo del gelato crudo di **Out of The Box** - ma soprattutto l'essenziale è frutto di un grande lavoro di sviluppo e ricerca sui processi di lavorazione e sulle materie prime. Per ottenere il massimo abbiamo portato a Milano il migliore chef crudista d'Italia, Vito Cortese, l'uomo che fatto conoscere nel nostro paese la filosofia del raw food e che lavorerà ogni giorno con noi per offrire dolci e cioccolatini gourmet che incanteranno i milanesi".

E proprio gli amanti del cioccolato da AMAti! non resteranno delusi: **il cacao verrà proposto nella sua veste originale**, non tostato, ma semplicemente lavorato a basse temperature per preservarne tutti gli aromi originali e lasciandone intatte quelle proprietà nutritive alleate della salute grazie alle quali torna ad essere davvero il cibo degli dei. Il risultato saranno cioccolatini e praline senza uguali.

Discorso analogo vale per tutta quella che sarà l’offerta della **pasticceria**. Niente farine, uova, latte, latticini, lieviti e zucchero, ma solo ingredienti pregiati, a partire da frutta fresca e secca di origine bio e certificata, o da dolcificanti naturali come lo sciroppo d’agave o il nettare fiore di cocco, tutti a bassissimo indice glicemico.

Una scoperta assoluta sarà quella della **pasticceria secca**. Biscotti, cookies e dolci essiccati a 42°, pertanto senza il ricorso a forni e a cotture di alcun tipo. Un piccolo viaggio gustativo capace di sposare il benessere e la salute e diventare emozionante per il palato.



“Il Raw food non è un’esperienza punitiva - spiega **Vito Cortese** - ma un modo diverso, più consapevole, di approcciarsi al cibo. Nel mio laboratorio essicchiamo, centrifughiamo, fermentiamo e reidratiamo. Poi con pazienza e cura creiamo dolci che siano, oltreché buoni, anche belli da mostrare”.

Discorso analogo vale, ovviamente per il **gelato crudo**, che Out of the Box in questi ultimi due anni ha fatto scoprire e amare ai milanesi più esigenti. Un gelato in cui la mandorla, il pistacchio, il caffè o lo stesso cioccolato hanno quel sapore esplosivo liberato dal superfluo e da ciò che non sempre fa bene alla salute.