Luca Montersino nel team de Il Mondo delle Intolleranze

luca-montersino-e94d1258

Il pasticciere salutista **Luca Montersino** si unisce alla squadra di professionisti dell'**Accademia Il Mondo delle Intolleranze**, realtà nata in seno all'omonima associazione che già vanta numerose collaborazioni con chef noti nel settore food e ristorazione, come **Danilo Angè e Marco Scaglione**. Luca Montersino già dal 2000 ha incentrato la propria attività professionale sulla ricerca e sulla combinazione innovativa degli ingredienti, per una pasticceria gustosa e amica della salute. Il risultato è una sperimentazione che l'ha portato a concepire una pasticceria salutista, anche in versione "gluten free" e senza uova. Una pasticceria adatta a tutti e non solo a chi soffre di intolleranze o a chi elimina alcuni ingredienti per motivi etici. Lo stesso approccio all'alimentazione, sana e gustosa, è alla base de Il Mondo delle Intolleranze e ha reso possibile la collaborazione tra lo chef Montersino e l'Associazione.

"È un onore avere tra i professionisti che collaborano con la nostra Accademia anche una personalità di rilievo internazionale come lo chef Luca Montersino – ha dichiarato **Tiziana Colombo**, alias Nonna Paperina, food blogger nonché presidente e fondatrice dell'associazione Il Mondo delle Intolleranze -. Questa collaborazione nasce da un medesimo modo di concepire la cucina che deve essere salutista, gustosa e adatta a tutti. Si tratta di un altro importante traguardo per la nostra associazione, ma ancor prima è una soddisfazione personale, per la stima che nutro verso questo professionista: io stessa ho imparato a fare il Pan di spagna con le sue ricette".

"Proprio io più di dieci anni fa ho creduto e puntato tutto sull'alimentazione salutista e per questo motivo mai avrei potuto rifiutare l'invito di un'Accademia che si chiama Il Mondo delle Intolleranze - ha dichiarato lo chef Luca Montersino -. Per approcciarsi a una pasticceria differente e salutista è fondamentale farsi delle domande, di continuo, così come **conoscere le reazioni chimiche o fisiche degli elementi di base** per poter poi inventare cose nuove. Se uno nella vita crede fino in fondo in quello che fa, prima o poi il risultato arriva".