

RASSEGNA  
STAMPA



# Romagna a tavola

10 Febbraio 2016

## Il trionfo del Vegan al Sigep di Rimini 2016

Un successo, quello della **proposta vegana** al **Sigep**, la manifestazione più importante al mondo per la gelateria artigianale, il dolciario e il caffè svoltasi a Rimini dal 23 al 27 gennaio 2016.

Una partecipazione massiccia agli eventi organizzati da **NIPfood** la *Nazionale Italiana Pizzaioli* capitanata dal presidente **Dovilio Nardi** e dal vicepresidente **Matteo Giannotte** che supera le aspettative, riconosce il successo dell'**alimentazione vegana** e premia la professionalità.

Ecco cosa ci ha detto in proposito la **Veg Chef Carla Casali**, sempre molto attiva e in prima linea in ogni occasione in cui si mette il luce l'universo Veg: *"Questa fiera è stata un'occasione importante per le aziende e le attività del mondo Horeca e sono soddisfatta dell'attenzione dedicata al mondo vegano."*

**Quali sono stati i risultati del World Pizza Contest, i campionati mondiali di pizza ?**

*Gli iscritti alla categoria vegan hanno superato ampiamente i partecipanti delle altre sezioni e hanno suscitato un grande interesse. 65 i partecipanti provenienti da tutto il mondo che si sono confrontati. Ad essere premiati non solo la buona preparazione del piatto, ma anche la ricerca e il recupero di ingredienti oggi poco utilizzati e materie prime tradizionali.*

*A distinguersi Francesco Martinelli il vincitore nella sezione nuovi pizzaioli e Mehdi Douimry nella categoria dei professionisti.*



**Le è stato consegnato il premio NIP Master Chef. Di cosa si tratta?**

*E' un riconoscimento importante che viene attribuito dalla Nazionale Italiana Pizzaioli agli chef che si sono distinti per la professionalità, il grado di formazione e i risultati raggiunti nel proprio lavoro. Ai meriti vengono associati delle stelle e una volta raggiunto il numero di 5 si ottiene il premio NIP Master Chef. E' un grande onore per me e ringrazio il presidente Dovilio Nardi e il vice presidente Matteo Giannotte per la fiducia che hanno sempre riposto in me e il sostegno che mi hanno mostrato.*

**Come vede il futuro del vegan nella ristorazione?**

*Sempre più persone oggi sono attente all'alimentazione, è un trend che i locali devono considerare. Alberghi e ristoranti devono avere menù ricchi e vari per poter soddisfare le esigenze sempre più differenziate dei clienti, prendere consapevolezza della crescente diffusione di nuovi stili alimentari e adoperarsi per integrare alle proposte tradizionali anche soluzioni vegane. Organizziamo consulenze e tanti corsi di cucina che possono essere molto utili. Siamo a disposizione.*

**Insieme a NIPfood siete recenti vincitori del Guinness Word Record per aver realizzato a EXPO 2015 la pizza più lunga del mondo. Quali sono i prossimi progetti?**

*Abbiamo in programma tanti progetti. Tra questi la recente nascita del World Pizza Contest & Innovative Cuisines, che darà grande attenzione al vegan e alle preparazioni alternative. Sarà un 2016 davvero ricco.*

**CARLA CASALI VEG CHEF**

Tel 331 - 9302224 [www.carlacasali.com](http://www.carlacasali.com)

[info@carlacasali.com](mailto:info@carlacasali.com)

[www.sceltaconsapevole.com](http://www.sceltaconsapevole.com)