

Festa della Donna, un menù tutto in giallo e gluten free da

Festa della Donna, un menù “tutto in giallo” e gluten free

Un mazzo di fiori e un menù tutto del colore della mimosa e rigorosamente senza glutine. I consigli della “New Food Gluten Free”

L’8 marzo, in un trionfo di profumate mimose gialle, si celebra la Festa della Donna. Una data importante, istituita per ricordare la lotta di migliaia di donne per ottenere uguaglianza e diritti, al pari degli uomini. Certo, ogni giorno dovrebbe essere all’insegna del rispetto verso tutte, ma perché rinunciare ad omaggiare in un modo speciale e diverso dal solito le donne importanti della nostra vita? Madri, mogli, figlie, amiche, colleghe, fidanzate e amanti. Tutte saranno felici di ricevere un piccolissimo gesto che dica loro “grazie di far parte della mia vita”.

Ad aiutarvi ad organizzare un perfetto menù per la Festa della Donna, ci pensa la New Food Gluten Free, azienda leader del gluten free romano con quattro punti vendita, a Piazza Scotti, Casalpalocco, Ponte Sisto e Ponte Milvio (www.newfoodglutenfree.it).

“Quando si tratta di ricorrenze speciali, tematizzare il menù è sempre una buona scelta, dà l’idea di una maggior cura e ricerca dei dettagli, e strappa sempre un sorriso di apprezzamento del nostro ospite o nella nostra ospite. Ovviamente, il tutto deve essere rigorosamente gluten free e senza lattosio – spiegano dalla New Food Gluten Free, ormai da anni simbolo di ricerca e sviluppo di prodotti innovativi –. Per l’8 marzo, dunque, il nostro suggerimento è di scegliere il giallo come tema portante. Un colore che non solo ricorda i fiori della mimosa, ma mette subito allegria, come una bella giornata di sole”.



Che si decida di mettersi ai fornelli e preparare le portate con le proprie mani, o acquistare i piatti già pronti, ecco i suggerimenti per il menù in giallo della Festa della Donna. Primi, secondi, antipasti, dolci, tante le proposte e le possibilità in campo, anzi a tavola.

“Per iniziare, magari abbinando un buon vino bianco o uno spumantino leggero, si potrebbe pensare a delle tartine di pane artigianale, morbido e gustoso, a base di creme e cremine gluten free, o a stuzzichini finger food. E ancora si può attivare il gusto del palato con una buona sfoglia salata accompagnata da wurstel o verdure”, propongono ancora dalla New Food. Che poi, sottolinea: “Per quanto riguarda primi e secondi, invece, ci viene in mente un sempreverde, anzi “sempregiallo” risotto allo zafferano, una immortale carbonara con una pasta di nostra produzione, derivante dalle uova fresche e dalle nostre farine naturali”.

E ancora: “Ravioli ricotta e spinaci, una gustosa parmigiana di melanzane, la nostra pizza romana alle patate, croccante e genuina. Il tutto chiaramente senza glutine e senza lattosio”. A chiudere, per strappare un sorriso alla donna della vostra vita, ci penserà la mimosa: “Per noi è un dolce intramontabile – chiosano dalla New Food –, reso unico dalla morbidezza del nostro pan di Spagna. Capace di soddisfare le esigenze di tutti, è assolutamente consigliabile nelle varianti alle fragole e al cioccolato. Insomma, buona festa della donna e buon peccato di gusto gluten free”.

[Read More](#)