



## Luca Montersino nel team de Il Mondo delle Intolleranze

*La pasticceria a servizio dell'alimentazione salutista*

Basiano (MI)\_4 marzo 2019\_

**Il pasticcere 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".*

**Luca Montersino:** Direttore dal 2001 al 2004 dell'Istituto Superiore Arti Culinarie Etoile, Chef, consulente, docente, food manager e personaggio televisivo: l'eclettismo è una costante nella vita di Luca, che non smette mai di comunicare il proprio sapere a professionisti e amatori. Nel 2004 inizia la sua avventura imprenditoriale con l'apertura del laboratorio di Alba, oggi noto col nome Golosi di Salute e molto apprezzato per aver aperto la strada al concetto di pasticceria salutistica. Con il progetto Luca Montersino per Eataly apre poi, con lo stesso marchio, le pasticcerie di Torino, Roma, Firenze, Tokyo e New York e contemporaneamente diventa protagonista di numerosi programmi televisivi tra cui: Peccati di Gola e Accademia Montersino in onda su Alice Tv, è autore di numerosi bestseller di cucina e pasticceria.

**Associazione "Il mondo delle intolleranze":** nasce nel 2012 su espressa volontà di Tiziana Colombo (attuale Presidente) già fondatrice di blog dal grande seguito dedicati alla cucina per intolleranti. Lo scopo è dichiaratamente a sfondo sociale per l'aiuto e il sostegno a tutti coloro che soffrono di intolleranze verso il glutine, i lieviti, il nichel e il lattosio. Forte di un Comitato Scientifico di medici gastroenterologi, endocrinologi, nutrizionisti e osteopati, si pone l'obiettivo di trattare l'argomento da un punto di vista medico, alimentare, psicologico e, appunto, sociale.

[www.ilmondodelleintolleranze.it](http://www.ilmondodelleintolleranze.it)

Ufficio stampa:

Morena piacentini

+39 030 6376274

[press2@morenapiacentini.it](mailto:press2@morenapiacentini.it)

Il Mondo delle Intolleranze

Tel. +39 02 8715 9417

[info@ilmondodelleintolleranze.it](mailto:info@ilmondodelleintolleranze.it)