

Il GlutenFree di Nastieat

Una sera per caso due amici, Peppe, meglio conosciuto come PeppeFoodie, ed Elena, mi chiamano dicendomi “fai presto raggiungici c’è una sorpresa per te”.

Erano al NastiEat a Nocera Inferiore, un locale che propone tante sorprese senza glutine, dagli sfizi fritti alla birra al mega panino glutenfree. Panini che non sono produzione propria ma prodotti dal Mondo Senza Glutine, che usa la farina di frumento deglutinata, miscelata a farina di teff, mais e lenticchie, una farina che abbiamo studiato noi insieme all’azienda che la fornisce, dopo tanti studi, è l’unico mix che si avvicina al glutinoso.

“Dalle vacche dei bisnonni al fior di latte che ogni giorno fresco uso sulle mie pizze...alla fine un collegamento nella vita c’è sempre. Tutto porta a qualcosa, o è quel qualcosa che porta a te”.

Ecco cosa mi hanno detto da NastiEat a Nocera, una famiglia che è una garanzia da generazioni, circa mezzo secolo, per il bar, noto in tutto l’Agro.

Con il tempo la passione per la cucina, e l’amore per il cibo, li ha spinti ad intraprendere una nuova sfida: affermarsi nel mondo della pizza e associare il proprio nome non solo al mondo del bar ma anche della ristorazione.

Molto attenti anche alle politiche occupazionali, tutto il mio staff, è formato da ragazzi giovani con un’età media di 23 anni. Ogni giorno vengono selezionati prodotti di alta qualità per offrire sempre il massimo ai clienti, vengono curati nei minimi farina, pomodoro, olio e fior di latte, gli ingredienti base per una buona pizza.

a cura di Vincenzo Russolillo