

VareseNews

Lo chef-scienziato Marco Bianchi consiglia i ravioli dello Scoiattolo

Publicato: Mercoledì 13 Aprile 2016



I Belli e Buoni di Marco Bianchi #BELLIEBUONICERCASI

Marco Bianchi, noto chef “salutista” e affermato divulgatore scientifico della **Fondazione Umberto Veronesi**, tra i cibi sani da consumare consiglia i **ravioli** del raviolificio Lo **Scoiattolo** azienda di Lonate Ceppino (Varese). Le gustose creazioni **della famiglia Di Caro** sono entrate dunque nell’esclusivo elenco “**#belliebuonicercasi**” di Bianchi, ovvero alimenti che per la qualità dei loro ingredienti rappresentano un fattore di protezione e prevenzione per la nostra salute. In particolare, vengono consigliati i **girasoli** (è il nome del raviolo) ai **legumi**, al **pesto rosso** e alle **verdure grigliate**. Tutti rigorosamente senza lattosio e ovoprodotti (derivati dell’uovo).

Leggi anche

- **Economia** – Ravioli e famiglia, lo Scoiattolo ha saltato la Rana
- **Economia** – Lo scoiattolo è tornato a casa

Naturalmente dopo il post su **Facebook**, il pubblico si è spaccato a metà: c’è chi ha gradito il consiglio e chi ha gridato allo scandalo per aver indicato esplicitamente il prodotto di un’azienda, generando il sospetto che ci sia qualche interesse economico da parte dello stesso Bianchi. In realtà, questo bravo divulgatore, lo fa con un solo scopo: **dar buoni consigli per l’alimentazione**, segnalando (gratuitamente) prodotti con caratteristiche tali che possono aiutare a mantenersi in buona salute.

Qualche tempo fa consigliò dei biscotti della **Gabulsera** (strepitosi, quelli col cuore ai **betaglucani**) e anche in quel caso precisò che non c'era un suo interesse economico.

Scrive Marco Bianchi: «Cucinare è il primo gesto d'amore che c'è, sia per noi stessi sia per chi ci circonda. Chi mi circonda siete anche voi, per questo considero da sempre i miei social non solo un mezzo di divulgazione ma una vera e propria finestra sul mio mondo. La mia cucina è, innanzitutto, semplicità – per me non c'è nulla di più buono di una bella pasta (integrale) con i broccoli. Penso alle ricette un po' come a dei matrimoni ben riusciti: un'unione di elementi che, per come sono naturalmente fatti, insieme danno il meglio di sé. Mi definiscono “chef-scienziato”, ma non indosso né camice né grembiule. E mi diverto di più quando cucino a **piedi nudi**».

Michele Mancino

michele.mancino@varesenews.it