

Una cena gourmet alla scoperta dell'aloë vera

PARABITA – L' aloë vera è una pianta dai mille usi. Che sia un pianta piena di benefici per l'uomo è cosa risaputa, ma che l'aloë si possa utilizzare per cucinare, è meno noto. Molto celebre per le sue proprietà antinfiammatorie, lenitive e depuratici, è utilizzata spesso nel campo della cosmesi naturale. Ma quello che in molti non sanno, è che il succo di aloë ha grandi benefici e può essere usato anche per l'alimentazione. Lunedì 14 giugno a partire dalle 20.00 presso il Bakayokò di Germano Fersini a Parabita, una cena gourmet darà la possibilità di scoprire i vari utilizzi dell' aloë in cucina. Alla serata dal tema " "Aloë, alimentazione e salute" parteciperà con le sue dolci creazioni, il pasticciere Marco Andronico, campione italiano di pasticceria 2020, recentemente delegato per Lecce e provincia nella macroarea Sud Italia nella Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria e vicepresidente dell'associazione Pasticcieri Salentini di Confartigianato; il biologo nutrizionista Giorgio Agrimi, che illustrerà i benefici dell'aloë vera, il barman Filippo Caputo, che preparerà dei cocktails con l'aloë; Natasha Bibic, esperta in marketing e nutraceutica e Giovanni Manco, manager dell'azienda "Forever living" che realizza prodotti a base appunto di aloë vera. Tutti i prodotti saranno realizzati con l'aloë e lavorati in modo da poter conservare le sue virtù salutari.



