



Spesaland
felici di fare la spesa

IL PROGRAMMA CHE RIVOLUZIONA IL MODO DI FARE LA SPESA!

News - Eventi

Vedi tutte le news »

“Mangiare bene, mangiare sano. Il paniere eno-gastronomico marchigiano.

Giovedì prossimo 29 maggio alle h. 17.00 presso il Salone dei Piceni all'interno de ...**Leggi tutto»**

Le Marche in Tavola - Spazio espositivo dal 28 al 31 maggio a Roma

Spazio espositivo dal 28 al 31 maggio a Roma dalle ore 17 alle 21:30 presso il Complesso Monumentale di San Sa ...**Leggi tutto»**

90 MIGLIA DEI BERICI: DOMENICA 8 GIUGNO CON LE AUTO D'EPOCA ALLA SCOPERTA DI VINI E SAPORI

La Strada dei Vini dei Colli Berici organizza la quarta edizione della gara tra le colline. Partenza e arrivo ...**Leggi tutto»**

L'OPERA DEL BENACO PREMIA I MIGLIORI DEL GABBA



Home » Angeledo » Gastronomia » Raffaele mancini, chef di bonta' e di salute



RAFFAELE MANCINI, CHEF DI BONTA' E DI SALUTE

Uno chef, un artista, un maestro. Nato a Cagliari, ma di adozione fiorentina, Raffaele Mancini è un professionista della cucina che applica passione, ricerca ed esperienza alla realizzazione di un'alimentazione sana per il corpo, equilibrata per la mente e raffinata per il palato.

Il suo percorso lo ha portato a valorizzare la cucina vegetariana, vegana e light, ponendo anche la massima attenzione a quello che è diventato un vero e proprio problema dei nostri tempi: le intolleranze e le allergie alimentari.

Un problema che Raffaele Mancini ha sperimentato sulla sua pelle e che lo ha spinto ad affrontare con grande serietà questo tema, creando delle ricette gourmet che aiutino coloro che devono fare a meno di alcuni alimenti a ritrovare il gusto della cucina d'autore.

Infatti, Mancini collabora con i medici del Biomedic Clinic & Research Group, un centro medico di riferimento nazionale per medici e naturopati, per costruire menù creativi di base per coloro che necessitano di un regime alimentare controllato.

Inoltre è docente presso la Food Genius Academy di Milano, Ente di Formazione di Alta Cucina e di Management di Sala e Cantina.

Obiettivo del brand By Raffaele Mancini è quello di prestare ascolto alle esigenze dei propri clienti offrendo un'alta qualità di prodotto e fornendo servizi di altissimo livello.

Attualmente Raffaele Mancini è chef presso il ristorante 28 posti, nel cuore dei Navigli, in via Corsico 1, a Milano, un locale intimo e accogliente che, come dice il nome stesso, si avvale di soli 28 coperti. Un piccolo luogo di delizie dove i menu non sono una mera esibizione di combinazione di alimenti ma una vera arte che combina il meglio della naturalità.

Menu vari e articolati, pronti a soddisfare i gusti vegetariani e vegani e che propone altresì una cucina light a base di pesce. Così, ad esempio, nel menu degustazione vegetariano troviamo, tra gli altri, piatti come "L'insalata di arance, finocchi, uva sultanina e pinoli" oppure gli "Gnocchi gluten free con mandorle, pistacchi, peperoncino e culis di pomodoro fresco, alghe dulci della Normandia" o, ancora, "Tortino di lenticchie con biette, patate e zucca estiva".

Altrettanto sfizioso il menu degustazione pesce, con tante ricette gourmet tra cui "Tartare di tonno con citronette agli agrumi e salsa maltese fredda", "Linguine di Gragnano al pesce spada e pesto di agrumi", "Risotto al curry e bottarga di muggine su foglio di alga" e tanto altro ancora,

Sapori straordinari, definiti da un'incredibile leggerezza e da un altrettanto straordinaria creatività.

Angeledo

Raffaele mancini, chef di bonta' e di salute

[Tutti gli articoli >](#)

Chi sono

Commenti (0)

Contatta