

La torta dei mondiali è buona con tutti

Pubblicato: Sabato 20 Settembre 2008

I mondiali di ciclismo si meritano una torta. E una **torta dei mondiali** già c'è, depositata al registro della Camera di Commercio di Varese dal settembre dell'anno scorso. A farlo è stato **Marco Marangotto**, proprietario dell'omonima pasticceria di **Casciago**, che ha pensato a un dolce che potesse andare bene a tutti, ma proprio a tutti: dall'atleta all'allergico, dal bambino al diabetico. Il risultato è il **"Dessert de l'Athlète"**, torta a base di **Farina di Quinoa, lampone fresco e cacao**.

Con una scheda nutrizionale depositata all'Asl a garanzia delle categorie "a rischio" che possono mangiare questo particolare dolce di pasticceria in totale sicurezza visto che, **senza l'aggiunta nè di saccarosio, nè di lattosio, nè di farina** riesce a dare una alternativa dolce a **diabetici** e intolleranti a glutine o lattosio.

«Un progetto pensato per offrire qualcosa di un po' diverso dalla solita torta "zucchero-farina-uova", ma la cui diversità avesse un senso per qualcosa che è legato allo sport e al benessere – ha spiegato l'ideatore, Marco Marangotto – Così, mi sono immaginato l'atleta e il bambino, l'anziano il celiaco e il diabetico. Pensando per loro un sapore nuovo, che potesse unirli tutti». In dolcezza, pensando ai mondiali.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it