VareseNews

A Varese il Natale è più dolce per gli intolleranti al lattosio

Pubblicato: Mercoledì 16 Dicembre 2015

Se da intolleranti al lattosio, avevate già perso le speranze per condividere la gioia dell'abbuffata di panettone natalizio, sappiate che non è così, che una bella indigestione di panettone la potete fare anche voi.

A segnalarcelo, innanzitutto, è stato una lettrice, che ci ha inviato una lettera entusiasta:

> *Buongiorno,*
> *sono una persona intollerante al lattosio e una gran golosa. Le due cose però non vanno proprio d'accordo. Di prodotti industriali senza lattosio ne trovo molti, ma la pasticceria artigianale è sempre stata zona off-limits.*
> *Finalmente anche chi è intollerante al lattosio come me può godersi caffè con brioche e…. un ottimo panettone artigianale senza preoccuparsi delle conseguenze!*
> *L'hanno chiamato "l'intollerante". L'ho scoperto a Besozzo all'"Antica Arte Pasticcera" tra i tantissimi tipi di panettone in bella mostra e l'ho voluto provare subito.*
> *Nonostante la mancanza di burro il gusto e la morbidezza sono eccezionali. Quindi: viva l'intollerante!!*
> *Sotto a chi tocca, quest'anno non starò certo a guardare gli altri mentre si gustano il panettone!!*
> *Buon Natale a tutti e un grazie di cuore al pasticciere che ha avuto un dolce pensiero anche per noi intolleranti.*

> *Elisa*

Tanto entusiasmo non poteva che essere ripagato con una piccola ricerca in più: verificare se per gli intolleranti c'era qualche altra alternativa valida in provincia, magari più vicino al luogo di residenza. Abbiamo così fatto per voi una piccola ricerca, scoprendo che qualche alternativa davvero c'è. Ne abbiamo trovate sette, compresa quella che ci segnala la lettrice, soprattutto nella parte centrale della provincia, tra Varese.

Oltre alla pasticceria segnalata dalla lettrice, **Antica Arte Pasticcera** di **Besozzo**, c'è infatti la **Pasticceria Oliver**, di **Galliate Lombardo** e **Il Giusto Impasto** di **Castronno** che ha nel suo "portafoglio panettoni" il panettone vegano. A **Varese** c'è la **storica Maculan**, e a **Mornago** c'è **Dolce Arte**. Anche **Gazzada** ha una pasticceria con panettoni senza lattosio: è **Sweet Sins Bakery**. Infine, a **Gallarate,** c'è una pasticceria che produce solo dolci senza lattosio: la **Desert Icefield**.

Con questa piccola lista speriamo di avere reso il Natale degli intolleranti al lattosio un po' più dolce, consapevoli di non potere citare tutti. Se ci siamo dimenticati qualcuno in provincia, vi chiediamo di aiutarci: mettendo nome della pasticceria e paese di appartenenza nei commenti qui sotto, per realizzare un "vademecum" completo per gli interessati.

di sr/mdg