

Fai volare la tua idea!  
 Hosting + 5 email + dominio  
 Scopri l'offerta  
 aruba.it

**NEWSLETTER**  
 Oltre 24.000 iscritti

Agrotechnic Italia  
 € 498.98  
 Str. Riello 20 Viterbo  
 0761-399008  
 www.agrotechnic.it

**VITERBO NEWS 24**

**Il Molino**  
 Ristorante Pizzeria  
 Selezione di carne e piatti tipici locali

11:39:02 Martedì 28/10/2014 ANNO 4 n° 301

HOME SPORT SERVIZI FOTO VIDEO RUBRICHE **NOTIZIE DAI COMUNI** CONTATTI ARCHIVIO NEWSLETTER WWW.VITERBOPOST.IT

Cronaca Politica Spettacolo Cultura Economia Attualità Sindacale Appuntamenti Elezioni Scienza & Co

# A Cioccotuscia il biscotto gluten free da record

Presenti i vertici dell'Associazione Italiana Celiachia Lazio

13/10/2014 - 14:56

VITERBO - Il classico "ne mangio uno e poi basta" qui non vale. Perché GustoSi Senza Glutine ha prodotto un biscotto gluten free da record: un metro e mezzo per tre chili di bontà, che i visitatori di "Cioccotuscia" hanno fatto fuori nel giro di un quarto d'ora.

La quinta edizione del "Festival dei dolci sapori e dei frutti a guscio della Toscana", svoltasi sabato e domenica scorsi alle ex Scuderie di Palazzo Farnese, a Caprarola, ha visto l'impresa targata CNA tra i protagonisti.

Ecco la creazione da record in numeri: 148,4 centimetri di lunghezza, 46,8 di larghezza e 2,2 di altezza per circa tre chili di peso. A misurarlo, sotto il controllo del sindaco, Eugenio Stelliferi, i ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Caprarola, che poi lo hanno anche diviso in porzioni e distribuito ai presenti. "Ma è finito in 15 minuti -dice Paolo Santamaria, titolare di GustoSi Senza Glutine, impresa con sede nel capoluogo, in piazza Santa Maria Nuova- tanto che l'organizzatore della manifestazione, Andrea Sorrenti, non è riuscito neanche ad assaggiarlo".

Sull'intera lunghezza, la scritta "Cioccotuscia 5". Un risultato giunto grazie anche all'impegno di Veronica Casanova, dipendente del laboratorio gluten free.

"L'iniziativa -spiega la segretaria della CNA di Viterbo e Civitavecchia, Luigia Melaragni- ha avuto grande successo. Questo significa che quando la professionalità va incontro alla creatività, i risultati arrivano". Il tutto è avvenuto alla presenza della presidente dell'Associazione Italiana Celiachia Lazio, Paola Fagioli, del vice Angelo Mocci, del biologo Silvio Moretti. Gli ingredienti? Farina di riso e mais, gocce di cioccolato, burro, zucchero di canna e semolato, uova e lievito per dolci. Il complimento più bello? ".La dirigente dell'Istituto, Andreina Ottaviani, ha detto -continua Santamaria- che, se non avesse saputo che il dolce era senza glutine, non se ne sarebbe accorta. Questo è motivo di orgoglio, perché spesso sul sapore c'è diffidenza". Se no, non sarebbero GustoSi Senza Glutine.

*a casa*  
 RISTORANTE, PIZZERIA  
 LOUNGE BAR  
 www.ristoranteacasa.net



**UNIVERSITA' POPOLARE DELLA TUSCIA**  
 TUSCANIA  
**Corsi di FORMAZIONE**  
**SEMINARI FORMATIVI**

**RIMBORSI MEDICI**  
 1982 - 2006  
 consulcesi.it  
 362 Mln € a Migliaia di Medici! Il Diritto  
 NON è prescritto, informati

Foto gallery

