



Christmas Rapa-Red, arriva la torta per i pazienti affetti dal Morbo di Crohn

È un dolce natalizio realizzato a quattro mani dalla pasticciera Edvige Simoncelli e Diego Costi, un genovese e giovane paziente già creatore del gelato al mango



Christmas Rapa-Red (Foto © Diego Costi).

Potremmo considerarlo un bellissimo regalo di Natale per le persone affette da una malattia molto importante come il morbo di Crohn. Proprio nei giorni natalizi, infatti, è arrivata la notizia della creazione della torta **Christmas Rapa-Red**. Si tratta di un dolce natalizio, ma che sta spopolando anche nel dopo feste, assolutamente compatibile con la dieta che le persone colpite dalla malattia devono seguire assolutamente.

Il dolce è stato realizzato a quattro mani dalla Pastry Chef **Edvige Simoncelli** e da **Diego Costi**, un genovese e giovane paziente già creatore del **gelato al mango**, premiato dal Presidente della Repubblica.

Christmas Rapa-Red

Ma vediamo ricetta e segreti di questa torta particolare. La “**Christmas Rapa-Red**” è una torta a vapore alla rapa rossa, guarnita da una crema agli agrumi, [quinoa](#) e purea di mela. Parliamo di ingredienti consentiti nella seconda fase della CDED, un’opzione terapeutica clinicamente testata, che consiste nell’evitare l’assunzione di certi tipi di alimenti, abbinata ad una percentuale di [Nutrizione Enterale Parziale](#) (liquida). Ma non solo, perchè, siamo di fronte ad una **ricetta priva di additivi e zuccheri raffinati aggiunti**, tutti elementi che sono in contrasto con la CDED.



Gli ingredienti della torta natalizia adatta ai pazienti con Morbo di Crohn (Foto © Diego Costi).

Soddisfatta la chef, Edvige Simoncelli, nominata Pastry Chef dell'anno per la guida Ristoranti d'Italia 2020.

«Ho aderito a questo progetto con immenso piacere. Mi ha dato la possibilità di lavorare ad una ricetta che darà la possibilità a chi è affetto da Morbo di Crohn di sentirsi tranquillo di festeggiare e ritagliarsi un momento di convivialità assieme ai propri cari, la stessa cosa che ha pensato Diego quando ha ideato il suo gelato. Per questo motivo lo ringrazio per avermi aperto una finestra sul mondo della pasticceria alternativa.»

Data di creazione

29/12/2020

Autore

marco-benvenuto