

Federico Marrone al Sigep prepara un dolce per gli sportivi

21 Gennaio 2024



L'AQUILA – Un dolce a basso contenuto calorico ma ad alto tasso proteico per assecondare il binomio tra pasticceria e sport. È quello che è stato preparato da **Federico Marrone** oggi nello spazio dell'Ampi, l'associazione dei maestri pasticceri, al Sigep di Rimini.

“Ho preparato un croccante all'avena, un pan di Spagna al limone, una mousse allo yogurt del Gran Sasso e una gelatina di banana, mango e frutto della passione”, spiega il giovane pasticcere del ristorante Da Lincosta dell'Aquila, “finito da una chips al grue di cacao. È stato servito in dei bicchierini, perché l'idea è proprio quella di consumarlo dopo l'allenamento e quindi può essere portato con sé”.

Marrone è **tra le 22 promesse della pasticceria italiana** nel 2022 entrate a far parte dell'Ampi Giovani. Sta svolgendo due anni di percorso formativo nel quale si ha accesso a un ricco palinsesto di attività studiate ad hoc per loro.

Il giovane pasticcere è inoltre **finalista di Emergente Pastry**, il concorso di **Luigi Cremona** che ogni anno consacra i migliori professionisti emergenti attraverso una sezione dedicata

appuntamento alla pasticceria, una alla sala, una alla cucina e una alla pizza. La finale è in programma a febbraio a Milano.

Insieme a Marrone, protagonisti della dimostrazione “Pasticceria e sport” di oggi a Rimini, **Leonardo Sperati** e **Armando Palmieri**.