

Gusti caldi e avvolgenti per il gelato autunnale di Da Carolina e Gina che celebra la stagionalità

22 Ottobre 2024



L'AQUILA - Da cinque anni la ricetta golosa del gelato della latteria Da Carolina e Gina prevede qualità di materie prime e passaggi quasi obbligati: dalla filiera corta del latte, proveniente direttamente dall'Aquilano e riconosciuta anche dall'associazione regionale allevatori (Ara), selezione degli ingredienti con particolare riguardo alla stagionalità, e maestria nell'esecuzione e nella guida, data anche dai maestri gelatieri **Sergio Colalucci**, primo campione del mondo di gelateria, e **Sergio Dondoli**, che ha curato alcuni gusti come quello ai cantucci e vin santo.

Da oggi e per tutto l'inverno la gelateria di **Michele Morelli** e **Gianmarco Bottino** in Piazza Duomo n.28 all'Aquila propone gusti prettamente autunnali che convincono al primo assaggio anche i più scettici a gustare un gelato con le basse temperature.

Del resto, come dire di no alla crema di marroni con un'emulsione di Montepulciano d'Abruzzo Malandrino dell'azienda Cataldi Madonna; zucca e amaretto; crostata di ricotta; oppure al grande classico di crema e Borsci; pane, burro e marmellata; latte e mieli Thun; melograno e arancia dell'Etna; o ai cachi biologici dell'azienda agricola Dino Marziale del Teramano; cioccolato chuao con fichi secchi caramellati, arancio e cointreau; fico d'India; o al cunese, ispirato al celebre cioccolatino di Cuneo.

“La stagionalità che rispettiamo anche quest'anno è sinonimo di sostenibilità perché riconduce a prodotti reperibili a km zero, esclusivi del territorio o della stagione stessa. In parallelo alla nuova collezione di gusti, ci stiamo preparando di nuovo alla produzione del gelato al torrone, dato che ne abbiamo richiesta sin da ora. Da Carolina e Gina compie 5 anni e sono stati tanti i progetti avviati e che ci attendono”, commenta Michele Morelli.

LE FOTO













pubbliredazionale